LASANHA DE BERINJELA COM BATATA

INGREDIENTES

4 berinjela grande

4 batatas grande

1 kg de carne moída

2 xícaras de molho de tomate

1 dente de alho picado

1 cebola picada

3 colheres de azeite ou óleo

400 g de presunto

400 g de mussarela

Sal pimenta e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário corte as berinjelas em fatia e as batatas em rodelas bem finas.

Em seguida em uma panela coloque o azeite ou óleo, o dente de alho, a cebola e deixe fritar por alguns minutos.

Coloque a carne moída, deixe cozinhar, mexendo para a carne moída ficar totalmente sem pelotas.

Coloque o sal e a pimenta a gosto.

Depois de cozida a carne moída, coloque o molho de tomate, deixe cozinhar por alguns minutos, desligue o fogo e coloque salsinha a seu gosto.

Pegue uma forma de bolo e comece a montar a lasanha, primeiro uma camada de berinjela, uma camada carne moída, uma camada de batata, mais uma camada de carne moída, por cima uma camada de presunto, uma camada de mussarela, novamente uma camada de berinjela, uma de carne moída e uma camada de presunto, uma camada de mussarela.

Leve ao forno baixo.

Repare que a batata só vai em uma camada logo no começo da receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54311-lasanha-de-berinjela-com-batata.html