

LASANHA DE BERINJELA À MILANESA

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes
1 cebola
5 dentes de alho
2 latas de molho de tomate
300 g de mussarela fatiada
300 g de presunto fatiado
Farinha de trigo
Farinha de rosca
3 ovos
400g de carne moída

MODO DE PREPARO

PARA A BERINJELA À MILANESA:

Para a berinjela à milanesa: Fatie as berinjelas longitudinalmente e as deixe em salmoura por cerca de 30 minutos para retirar o amargo. Enquanto aguarda prepare o molho.

Lave-as e deixe-as escorrendo enquanto bate os ovos.

Bata o ovo com uma pitada de sal para misturar a clara com a gema.

Passa a berinjela na farinha de trigo e, em seguida, no ovo que foi batido com uma pitada de sal.

Passa na farinha de rosca, frite e reserve.

PARA O MOLHO:

Para o molho: Pique o alho e a cebola e os doure com óleo.

Acrescente a carne moída e sal a gosto. Frite-as até parar de soltar água.

Adicione o molho de tomate e reserve.

PARA MONTAR A LASANHA:

Para montar a lasanha: Coloque no fundo da assadeira um pouco do molho

Coloque camadas de berinjela, molho, presunto, queijo e molho, nesta ordem.

Coloque camadas de berinjela, molho, presunto, molho e queijo, nesta ordem.

Cubra a assadeira com papel alumínio.

Leve ao forno a 180°C por cerca de 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe por mais 10 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54573-lasanha-de-berinjela-a-milanesa.html>