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.

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

Passe 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 180ºC por cerca de 30 minutos.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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