

LASANHA DE BERINJELA DA CLARICE

INGREDIENTES

2 berinjelas sem casca e sem sementes raladas

250 gr de carne moída

1 tomate picado sem pele e semente

1 cebola picada

1/2 pimentão picado

alho

200 g de mussarela

200 g de presunto

óleo

cominho

cheiro verde

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Rale a berinjela e deixe de molho em água e sal por 20 minutos. Após esse tempo, escorra e aperte bem até retirar toda a água.

Frite o alho no óleo, acrescente a cebola e o pimentão e o tomate e deixe secar bem.

Acrescente a berinjela e deixe refogar. Reserve.

Use a carne moída para fazer o molho com os temperos de sua preferência. Fica timo acrescentar um pouco de cominho e um cubo de caldo de carne. Não deixe o molho muito ralo.

Monte a lasanha em um refratário na ordem: berinjela, molho de carne, presunto.

Coloque papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos a 230°C

Retire o papel alumínio acrescente a mussarela e leve ao forno por mais 15 minutos.

Sirva com arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55979-lasanha-de-berinjela-da-clarice.html>