

LASANHA DE BERINJELA LIGHT

INGREDIENTES

1 cebola
3 dentes de alho
1 lata de molho de tomate
2 colheres de azeite
Cebolinha
4 berinjelas
Água e sal (a gosto)
Requeijão (a gosto)
1 limão
Salsinha (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha colocar cebola picada,alho picado e azeite.

Quando dourar acrescentar 1 lata de molho de tomate. Quando ferver colocar cebolinha picada e salsa. Reserve. Cortar as berinjelas em tiras, colocar em uma vasilha com água e sal e acrescentar umas gotas de limão,por cerca de 3 minutos,para não escurecer a berinjela. Depois escorrer. Reserve. Num refratário de vidro untar com azeite,molho de tomate e outra com berinjela e assim por diante.

No final colocar 1 colher de azeite espalhando em toda a lasanha.

Quando terminar coloque requeijão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56097-lasanha-de-berinjela-light.html>