LASANHA DE BERINJELA NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

2 berinjelas médias (750 g)

250 g de mussarela ralada

200 g de carne moida

100 g de parmesão ralado

1 xícaras de farinha

2 colheres de aceite

2 caldo de picanha em pó

8 tomates medios picado

1/2 cebola media fatiada

2 copos d'aguas

oregano a gosto

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o sal e o caldo de picanha, em pó em 2 copos, de água, depois separe em dois.

Misture um copo com a farinha e reserve.

Unte a assadeira com óleo e farinha.

Corte as berinjelas em fatias transversais.

Coloque em um refratário médio (20 x 30 cm), uma camada de berinjela, e polvilhe com

orégano e três dentes de alho em seguida pincele com a farinha da reserva, todas as berinjelas.

Lave a carne moída e espalhe em cima, junto com metade dos tomates picados, logo em

seguida salpique metade da água da reserva com caldo de picanha.

Faça mais uma camada de berinjela no sentido contrario da primeira camada e polvilhe com orégano e três dentes de alho. Em seguida pincele com a farinha da reserva, todas as berinjelas.

Espalhe a mussarela, adicione a outra metade dos tomates picados espalhado os bens, salpique

a outra metade da água da reserva com caldo de picanha e regue com o azeite. Adicione o queijo parmesão e Por ultimo colocar a cebola espalhada por cima.

Leve a lasanha montada ao micro-ondas, por cerca de 22 minutos na potência alta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56142-lasanha-de-berinjela-no-micro-ondas.html