

LASANHA DE BERINJELA

INGREDIENTES

2 berinjelas médias
1/2 lata de tomate pelado
2 dentes de alho
1 cebola pequena
queijo mussarela a gosto
azeite de oliva a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
manjeriço fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho
Coloque o tomate pelado picado
Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 10 minutos; se ficar muito seco, acrescente um pouquinho de água
Depois de pronto, adicione as folhas de manjeriço ou outra erva de sua preferência
Corte as berinjelas em fatias no sentido do comprimento
Em uma frigideira coloque um fio de azeite e coloque as fatias de berinjela para grelhar dos dois lados
Em um refratário coloque uma camada fina de molho de tomate
Em seguida, uma fatia de berinjela, molho de tomate e o queijo
Repita esse processo até a última fatia
Leve ao forno preaquecido a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10046-lasanha-de-berinjela.html>