

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>