

# LASANHA DE BERINJELA DE FRIGIDEIRA

## INGREDIENTES

3 berinjelas grandes  
300 g de queijo mussarela ralado  
400 g de carne moída  
1 lata de molho de tomate (1 lata)  
1 copo de requeijão  
1/2 cebola  
1 dente de alho picado  
orégano a gosto  
azeite e manteiga

## MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas e corte transversalmente em fatias finas  
Coloque uma frigideira funda no fogo com o azeite e uma colher de manteiga para não queimar  
Frite as fatias de berinjela dos dois lados até amolecerem e reserve  
Na mesma frigideira adicione mais azeite e manteiga pois a berinjela vai sugar parte da gordura  
Adicione a carne moída  
Quando estiver pronta, adicione o molho de tomate e deixe cozinhar  
Retire parte da carne moída deixando o suficiente para cobrir o fundo da panela  
Coloque uma camada de berinjela  
Acrescente o queijo mussarela ralado e o requeijão  
Coloque outra camada de carne, outra de berinjela  
Adicione mais queijo por último  
Salpique o orégano  
Acenda em fogo baixo, tampe a frigideira e deixe cozinhar por 10 minutos  
Sirva a seguir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12480-lasanha-de-berinjela-de-frigideira.html>