LASANHA DE BERINJELA, EXCELENTE OPÇÃO DE RECEITA PRA VOCÊ SERVIR NA REFEIÇÃO PRINCIPAL...

INGREDIENTES

4 berinjelas médias

600 gramas de mussarela fatiada

azeite de oliva par untar a forma

Ingredientes do recheio:

600 gramas de Peito de frango cozido e desfiado

1⁄2 cebola média

2 tomates médios picados em cubos

4 dentes de alho médios

1 pimentão médio picado

2 colheres de sopa cheias de azeite de oliva extravirgem

1 colher de chá cheia de colorau

2 pitadas de pimenta-do-reino

1 colher de chá de sal de ervas

2 pitadas de orégano

400 gramas de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Modo de preparo do recheio:

Primeiramente, em uma panela coloque o azeite e o alho picado, deixe ele fritar e em seguida coloque o frango desfiado. Então, adicione então o molho de tomate e os demais ingredientes e mexa bem.

Quando começar a levantar fervura, deixe por 5 minutos. E faça então a montagem da nossa Lasanha de Berinjela.

Montagem Lasanha de Berinjela:

Primeiramente, para montar a lasanha de berinjela, corte as berinjelas em sentido comprido, de largura de um centímetro mais ou menos. Você pode cortar com a faca ou usar um cortador de legumes.

Unte o recipiente com azeite no fundo e coloque as fatias de berinjela, o molho de tomate, o frango desfiado e a muçarela.

Logo em seguida, repita as camadas colocando as fatias de berinjela, concluindo com a mussarela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16208-lasanha-de-berinjela-excelente-opcao-de-receita-pra-voce-servir-na-refeicao-principal.html