

LASANHA DE BERINJELA COM LINGUIÇA DEFUMADA

INGREDIENTES

- 3 beringelas médias
- 300 g de queijo mussarela
- 1/2 linguiça defumada pura
- 1 pacote de molho de tomate
- 1/2 cebola em tiras
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte as beringelas em tiras finas no sentido do comprimento e amasse a linguiça para se soltar

Após isso, em um refratário de vidro retangular, espalhe o azeite de oliva e por cima acrescente um pouco do molho de tomate

Comece com uma camada de berinjela, depois espalhe parte da linguiça por cima e por último 1 camada de queijo mussarela

Repita começando pelo molho de tomate, a berinjela, a linguiça e o queijo por último até a última camada, finalizando com o queijo

Após isso, retire o papel

Sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5217-lasanha-de-berinjela-com-linguica-defumada.html>