

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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