

LASANHA DE BERINJELA DA ANA

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes fatiadas no sentido do comprimento

400 g de queijo mussarela ralado

400 g de presunto ralado

carne moída com bastante molho (a gosto)

sal a gosto

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Lave bem e fatie as berinjelas no sentido do comprimento

Quando estiver fervendo, cozinhe as berinjelas fatiadas por 2 ou 3 minutos no máximo

Retire as berinjelas da água e deixe escorrer

Em uma forma ou refratário monte a lasanha

Coloque um pouco de molho de carne e espalhe no fundo da forma e vá montando camadas

Repita a sequência até preencher toda a forma, termine com uma camada de queijo e salpique o parmesão por cima

Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5698-lasanha-de-berinjela-da-ana.html>