

LASANHA DE BERINJELA DO NANDO

INGREDIENTES

4 berinjelas
6 batatas
500 g de carne moída
2 chuchus
1 cebola
1/2 pedaço de abóbora
2 tomates
2 folhas de couve
2 bandejas de queijo
2 bandejas de presunto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Fatie as berinjelas em formato retangular
Depois disso coloque as mesmas no forno por aproximadamente 30 minutos com óleo e orégano
Cozinhe as batatas, o chuchu e a abóbora
Depois de cozinhar os legumes amasse bem até fazer um purê
Coloque a carne moída com a cebola e o tomate
Coloque o orégano e pouco de alho (opcional)
Pegue uma bandeja de vidro e coloque óleo de oliva
Coloque as berinjelas em cima dela e a carne moída
Por cima da carne coloque o purê de batata e depois o queijo
Por último coloque a carne moída e tampe com queijo e presunto
Para finalizar coloque orégano, creme de leite e 1 pitada de sal (opcional)
Leve ao forno por mais 50 minutos e bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7933-lasanha-de-berinjela-do-nando.html>