LASANHA DE BERINJELA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

3 berinjelas grandes

300 g de queijo mussarela ralado

400 g de carne moída

1 lada 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://receitafacilrapida.com.br/receita/12480-lasanha-de-berinjela-de-frigideira.html