

Lasanha de berinjela Receitas de Massas Rápida e Fácil



Ingredientes

1 pacote de massa para lasanha
1 receita de Molho Béchamel
100g de queijo parmesão
7 colheres de sopa de azeite
1,2 kg de berinjelas cortadas em lâminas
350g de queijo muçarela cortado em cubos

Modo de preparo

Prepare as receitas de molho à bolonhesa, molho béchamel e reserve. Com a receita de massa fresca pronta e esticada, corte em lâminas de 15×7 cm somando, aproximadamente, 15 folhas. Cozinhe em água com sal até ficar al dente, passe a massa por água fria para interromper o cozimento e regue com azeite. Reserve.

Salteie as lâminas de berinjela no azeite, mexendo bem por 10 minutos, ou até que estejam parcialmente cozidas. Deixe esfriar e reserve.

Comece a montar a lasanha em uma assadeira untada na seguinte ordem: molho à bolonhesa, massa, molho béchamel, queijo muçarela, berinjela, e mais molho à bolonhesa. Continue a intercalar até preencher toda a forma, finalize com uma generosa porção de queijo parmesão e leve para assar em forno

preaquecido a 220°C de 20 a 25 minutos, ou até que a lasanha fique gratinada e suculenta. Sirva em seguida com uma salada verde.

Rende: 4-6 porções

Se preferir, substitua o molho à bolonhesa pelo saboroso molho de tomate e crie uma versão [vegetariana](#) da lasanha de berinjela, saudável e ainda mais suculenta.

Lasanha de berinjela