

Lasanha de beringela ao molho branco

De [Colheita Vegetariana](#)

Lasanha, um prato realmente muito bom, eis a receita para ter êxito.



Tipo de receita: Prato Principal

Número de doses: 6 porções

Tempo de Preparação: 15 Minutos

Tempo de Cozedura: 45 Minutos

Pronto em: 1 Hora

Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

Para o recheio de berinjela:

500 gr de berinjela fatiada em rodela finas

Azeite

1/2 xícara ([chá](#)) de manjeirão verde picado

[Orégano](#) e sal a gosto

Para o molho branco:

3 colheres (sopa) de manteiga

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 xícaras ([chá](#)) de leite (1 litro, mais ou menos)

Noz-moscada moída ou ralada a gosto

Sal e [pimenta](#)-do-reino a gosto

1 xícara ([chá](#)) de queijo parmesão ralado

Para a montagem:

Refratário 25 cm x 35 cm e 5 cm de altura

Molho branco

Berinjelas

500 gr de [mussarela](#) de búfala cortada em rodela finas

250 gr de [tomates](#) cortados em rodela finas

Queijo parmesão ralado para polvilhar

Preparação:

Passo 1: Para o recheio de berinjela:

Leve as rodela de berinjela ao forno convencional e deixe entre 20 e 25 min.

No microondas, deixe por 15 min, mexendo a cada 3 min. Tempere com azeite, manjeiricão e orégano.

Passo 2: Para o molho branco:

Derreta a manteiga e junte a farinha.

Mexa rapidamente por 1 ou 2 min. Adicione o leite, mexendo até ferver e engrossar.

Tempere com noz-moscada, sal e pimenta.

Cozinhe por 2 min em fogo brando. Retire do fogo e misture o queijo ralado.

Reserve.

Passo 3: Para a montagem:

Faça camadas alternadas com molho branco, massa, berinjela e mussarela de búfala.

Finalize com massa, mussarela de búfala, tomate, molho e parmesão ralado.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e deixe de 30 a 45 minutos.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/lasanha-de-beringela-ao-molho-branco-fid-206316>

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse