



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Lasanha de Berinjela

Ingredientes:

3 berinjelas
tofu, queijo frescal ou qualquer outro de sua preferência
½ cebola picada
1 dente de alho picado
½ l de leite
200g de tomate seco
shoyu
azeite de oliva

Modo de Preparo:

Refogue o alho e a cebola em azeite de oliva até dourarem.

Em seguida acrescente o leite e deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos. Reserve.

Grelhe as berinjelas em fatias com shoyu.

Deixe esfriar e reserve.

Em um refratário untado com azeite, coloque uma camada de berinjela, uma camada de molho branco, outra camada de berinjela, molho novamente, uma camada de queijo e por último uma camada de berinjela.

Em cima, decore com tomate seco.

Leve ao forno pré-aquecido e asse por 25 minutos.