

## Hortifruti União na cozinha

### Lasanha de berinjela

4 berinjelas médias  
300gr carne moída  
300gr mussarela fatiada  
1 cebola pequena em rodelas e escaldada  
1 tomate  
1 lata de molho de tomate  
Cheiro verde picado e estragão  
Sal e pimenta a gosto  
Azeite de oliva



#### Modo de Preparo

Corte a berinjela em fatias no sentido do comprimento, com mais ou menos 3mm e disponha-a em camadas, polvilhando sal sobre as mesmas em uma assadeira. Deixe desidratar por 15 minutos. Depois lave-as e cozinhe em água e sal até ficarem macias.

Molho: Frite um pouco de alho, adicione a carne moída mexendo sempre para desmanchar e evaporar o caldo. Adicione o tomate picadinho, refogue um pouco e depois coloque o molho, deixando ferver um pouco. No final adicione o cheiro verde e o estragão.

Montagem: Coloque um pouco de molho no fundo do pirex monte na seguinte ordem: berinjela, cebola, molho, queijo. Repita a camada mais duas vezes e finalize com uma camada dupla de mussarela com parmesão ralado por cima. Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos. Sirva regando as porções com azeite de oliva.

**Rendimento: 6 porções**  
**Tempo de preparo: 1 hora**