



## Lasanhas de Berinjela (Moussaka)



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

### MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Patinho bovino (moído)	4 xícaras (chá)	800 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	3 e meia xícaras (chá)	700 g
Água	2 e meia xícara (chá)	500 ml

### LASANHA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Berinjela (cortada em fatias finas, na horizontal)	3 unidades grandes	1,6 kg

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Farinha de trigo	1 xícaras (chá)	110 g
Muçarela (ralada)	2 xícaras (chá)	200 g

## Modo de Preparo

---

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que doure ligeiramente. Adicione a carne moída e frite por 8 minutos, ou até dourar.
2. Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a água, misture e deixe cozinhar em fogo baixo por 1 minuto. Retire do fogo e reserve.
3. Em uma GN, disponha as fatias de berinjela e salpique o sal. Deixe descansar por 10 minutos e escorra. Seque em papel toalha, passe-as pela farinha de trigo e frite-as em imersão, em fogo médio, por 3 minutos de cada lado, ou até dourarem. Retire do fogo e escorra.
4. Em uma GN ½, faça camadas com a berinjela e o molho, finalizando com o molho. Salpique a muçarela e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até gratinar.
5. Retire do forno e sirva em seguida.