

# Lasanha de Beringela à Bolonhesa

## INGREDIENTES PARA 7 PESSOAS

3 beringelas  
500g de carne de vaca picada  
80g de bacon cortado em cubinhos  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
2 folhas de louro  
4 tomates de rama maduros, sem pele e cortados em cubos  
300g de cogumelos laminados  
2 colheres de sopa bem cheia de polpa de tomate  
200 ml de natas  
250g de queijo ricota  
300g de queijo mozzarella ralado  
Azeite  
Noz-moscada  
Folhas de orégãos secas  
Sal  
Pimenta



Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Video: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/lasanha-beringela-bolonhesa-43140/>

## PREPARAÇÃO

1. Num tacho, coloque 4 colheres de sopa de azeite, a cebola, o louro, o alho e o bacon.  
Mexa e deixe refogar.
2. Quando a cebola começar a alourar, junte o tomate.  
Mexa e deixe refogar até que se desfaça.
3. Quando tudo estiver bem refogado, adicione a carne.  
Tempere com sal e pimenta.  
Mexa muito bem até que a carne ganhe cor e fique soltinha.
4. Misture a polpa de tomate e os cogumelos.  
Tape e deixe cozinhar em lume médio, aproximadamente 15 minutos.  
Quando a carne e o molho estiverem apurados, retire.
5. Com uma faca, retire os topos às beringelas e corte-as na vertical em fatias finas.  
Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe bem azeite o fundo e disponha por cima as fatias de beringela, sem se sobreporem.  
Regue muito bem com azeite.  
Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar durante 20 minutos.  
Passado o tempo, retire.
6. Numa tigela, coloque o queijo ricota.  
Mexa um pouco com uma vara de arames e misture muito bem as natas.  
Quando o creme ficar homogéneo, tempere com sal, pimenta e noz-moscada.  
Mexa muito bem e por fim, misture 4 colheres de sopa de queijo mozzarella.
7. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe um pouco de azeite.  
Faça camada alternadas de carne picada, um pouco de folhas de orégãos, um pouco de queijo mozzarella ralado e as beringelas assadas.  
Repita o processo até acabar os ingredientes, de forma a que a última camada seja de beringela.  
Por fim, espalhe o molho branco que preparou e polvilhe com o restante queijo ralado.
8. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar aproximadamente 30 minutos.  
Quando a lasanha estiver lourinha, retire.  
Polvilhe com um pouco de orégãos e sirva.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!