



Lasanha de berinjela Caprese Apto celíacos

Ingredientes:

Tomates secos

80 g

Berinjela

1 ou 2 unidades

Mussarela fatiada

200 g

Manjeriço fresco

1 maço

Molho branco (opcional)

½ xícara

Queijo ralado (opcional)

3 colheres

Vinho branco

½ copo

Sal

a gosto

Pimenta

a gosto

Modo de preparo

Hidrate o tomate seco no vinho durante 2 horas. Descasque as berinjelas e corte-as em lâminas de $\frac{1}{2}$ cm de espessura. Coloque-as nos dois compartimentos do MultiCocção intercalando-as. Tampe e cozinhe durante 3 minutos em potência máxima. Retire as berinjelas e comece a montar a lasanha forrando a base com uma camada de berinjela, sal e pimenta.

Em cima, acrescente uma camada de mussarela, tomate e manjeriço. Alterne camadas de berinjela e de mussarela, tomate e manjeriço até colocar a quantidade desejada. Depois, tampe e cozinhe por 3 minutos em potência máxima.

Sugestão: por cima de tudo, coloque molho branco, queijo ralado e gratine por 1 $\frac{1}{2}$ minuto em potência máxima.

Uso de ingredientes sem TACC permitidos

