



Lasanha de Berinjela e Camarão.

Ingredientes:

Berinjelas

1 unidade

Camarões

200 gramas

Presunto de Parma

50 gramas

Manteiga

1 colher (sopa)

Molho branco

100 gramas

Sal

a gosto.

Pimenta

a gosto.

Noz moscada

½ colher (café)

Modo de preparo

Descasque as berinjelas e corte-as em laminas de ½ cm. Cozinhe por 2 minutos no Multicocción na

potência máxima.

Coloque na base de ambas cavidades do Multicocción um pouco de molho branco. Coloque uma camada de berinjela e sobre ela o queijo emental misturado com o presunto cortado em cubos bem pequenos. Cubra com outra camada de berinjela. Coloque os camarões misturados com um pouco de molho branco. Cubra com outra camada de berinjela. Para terminar decore com molho branco e jogue queijo por cima. Leve ao microondas por 2 minutos e meio na potência máxima.

