

Ricetta: **Moussaka**

Author: WWW.MISYA.INFO

La Moussaka o Mussaca è un piatto tipico della cucina greca sicuramente una delle ricette greche più conosciute ed apprezzate al mondo. La moussaka è uno sformato a base di melanzane e carne tritata ricoperto di uno strato di besciamella che viene gratinato al forno; questo piatto ricorda la nostra parmigiana di melanzane o anche le lasagne alla bolognese . Esistono diverse versioni della Moussaka tra cui la più famosa è quella con l'aggiunta di patate. Visto che io in Grecia l'ho sempre mangiata con lo strato di patate alla base, vi propongo questa versione che ho messo a punto che secondo me è davvero molto buona.

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di melanzane
- 400 gr di carne macinata di agnello (io ho usato il manzo)
- 200 ml di passata di pomodoro
- 300 gr di patate
- 350 ml di besciamella
- 50 gr di pecorino
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 cipolla
- 1 pizzico di cannella
- 1 noce di burro
- sale
- pepe
- olio evo
- olio di arachidi

Tempo di preparazione: 1 ora e 30 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 2 ore

Procedimento per preparare la moussaka

Lavare, sbucciare le melanzane e tagliarle a fette longitudinali di circa mezzo centimetro.

Disporre le melanzane in uno scolapasta, cospargerle di sale grosso e mettervi sopra un peso per lasciare fuoriuscire la loro acqua.

Dopo una mezzora, sciacquare le melanzane sotto l'acqua fredda e strizzarle

Friggere le melanzane in olio ben caldo finchè non saranno dorate da entrambe i lati.

Sollevarle le melanzane e tenerle da parte. Tagliate la cipolla a velo e fatela imbiondire con olio d'oliva, aggiungere la carne macinata e farla rosolare.

Sfumare con il vino, salare, pepare , aggiungere un pizzico di cannella e la passata di pomodoro.

Lasciare cuocere il ragu con un coperchio per una mezzora

Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a fettine di 3 mm e farle saltare in padella per qualche minuto.

Andiamo ora ad assemblare la moussaka

Imburrare una teglia da forno e ricoprirla con uno strato di patate.

Stendere ora uno strato di melanzane sovrapponendole l'una all'altra e salare.

Aggiungere uno strato di ragu di carne.

Ricoprire lo strato di carne con un altro strato di melanzane e Infine ricoprire il tutto con uno strato di besciamella e spolverizzare con il pecorino grattugiato.

Infornare la moussaka a 180° e cuocere per 30 minuti o fino a che la superficie della non sarà gratinata.

Tagliate a quadrotti e servire.

Per apprezzare meglio il mix di sapori, servite la moussaka leggermente tiepida.

p.s. molte versioni della moussaka prevedono l'aggiunta di 2 tuorli nella besciamella per renderla più densa.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO