

SECONDI PIATTI

Moussaka di catj78

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La Moussaka di catj78 è un gran bel piatto, perfetto per chi vuole fare una bella cena con gli amici preparando qualcosa di davvero speciale. Provate questa versione ricca e golosa. Ecco la ricetta!

INGREDIENTI

- 800 g di melanzane
- sale
- pepe
- 2 grosse cipolle
- 600 g di pomodori freschi o pelati
- 10 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 500 g di carne macinata manzo o agnello
- un pizzico di cannella in polvere
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 750 ml di latte
- 2 uova
- 200 g di feta (formaggio Greco).

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le melanzane, spuntarle e tagliarle a fette lunghe e sottili, salarle e lasciarle spurgare 10 minuti.



- 2 Nel frattempo, pelare i pomodori, e tagliare le cipolle.





3 In una padella, scaldare un cucchiaio di olio e fare imbiondire la cipolla e la carne macinata.

Agiungere i pomodori e condire con sale, pepe e cannella. Cuocere a fuoco lento per 15 minuti.





- 4 Nel frattempo asciugare bene le melanzane e farle dorare da ambedue i lati in una padella con il resto dell'olio.





5 Fare una besciamella e lasciarla raffreddare leggermente, quindi incorporare le uova e amalgamare con cura.



6 Sbriciolare la feta e accendere il forno a 180°C.



- 7 Riempire una pirofila grande con strati alternati di melanzane e carne macinata cospargendo ogni strato con un po' di feta e di besciamella.



- 8 Terminare con uno strato di besciamella e fare gratinare la moussaka sul piano centrale del forno per circa 1 ora.



9 Togliere la pirofila dal forno e aspettare qualche minuto prima di tagliare la moussaka e servirla in tavola.



Ricetta per 6 porzioni.

NOTE