

SECONDI PIATTI

Moussaka

di: *StreghettaDolce*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **65 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

2 patate grosse
pelate e affettate doppie
3 melanzane grosse
preferibilmente quelle rotonde
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
500 g di carne macinata mista
4 spicchi di aglio tritati
1 cipolla grande
400 g di salsa di pomodoro
3 cucchiari di concentrato di pomodoro
100 g di farina
75 g di burro
750 ml di latte
3 tuorli d'uovo
70-80 g di pecorino
sale
poco cumino
poca cannella
2 foglie di alloro

poca noce moscata

abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una padella dai bordi alti mettete l'olio con la cipolla e l'aglio e fate soffriggere

Unite il macinato fate insaporire quindi unite la salsa di pomodoro, il concentrato, il cumino, il sale, l'alloro e la cannella.



2 Mescolare e fate cuocere per almeno 20 minuti o finchè nn si restringe per bene, togliete le foglie di alloro.



3 Preriscaldate il forno.

In una casseruola fate sciogliere il burro, unite la farina e mescolare bene, unite poco per volta il latte tiepido e fate addensare su fiamma bassa.



4 Tagliare a fettine le melanzane e disponetele in una placca cospargendole di sale ed olio.



5 Infrornate per circa 10 minuti o fino a quando non sono ben cotte.



6 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le patate (se volete potete friggere anche le melanzane evitando la cottura in forno).



7 Unite alla besciamella ormai fredda i tuorli con parte del formaggio e mescolare.



8 Adesso potete procedere all'assemblaggio.



- 9 Sul fondo di una pirofila mettete della salsa, coprite con patate, melanzane, tutta la carne e altre melanzane, coprite con la besciamella e con il formaggio rimasto.



- 10 Infornate a 180°C per 30 minuti minimo.

