

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** Infornate 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.

