

PRIMI PIATTI

Moussaka

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il moussaka: la lasagna greca! Sì, l'idea è proprio quella della lasagna con la differenza che non c'è pasta e gli strati di melanzane, besciamella e ragù sono molto più corposi. Noi ne andiamo veramente matti! Provate a rifarlo a casa e capirete anche voi perché.

Se cercate altre ricette greche ecco qui alcune idee deliziose:

[tzatziki](#)

[souvlaki](#)

PER IL RAGÙ

CARNE MACINATA DI MANZO magro -

500 gr

CIPOLLE 1

POMODORO PELATO 500 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

PIMENTO 1 cucchiaino da tè

ALBUME 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le melanzane, tagliatele in fette di 3-4 millimetri di spessore, disponetele su una teglia ricoperta da un canovaccio e distribuitevi sopra del sale grosso. Proseguite fino ad esaurimento delle melanzane, impilando le teglie una sopra all'altra cosicché possano fare da peso per le melanzane nella teglia sottostante.



- 2 Nel frattempo preparate la besciamella: in un pentolino riunite il burro e la farina, mescolate affinché il burro si scioglia e si amalgami bene con la farina.



- 3 Quando vedete che il burro si è sciolto, aggiungete il latte poco alla volta e mescolate con una frusta a mano fino a che la besciamella non si sia addensata.



- 4 Salate, pepate e aggiungete la noce moscata; mescolate e mettete da parte.



- 5 Ora, preparate il ragù: fate scaldare dell'olio extravergine di oliva in una casseruola, aggiungete la cipolla e l'aglio tritati finemente e lasciate stufare per 4-5 minuti.





6 Aggiungete il macinato di manzo e lasciate rosolare bene, mescolando di tanto in tanto.



7 Quando la carne è ben rosolata, aggiungete il pomodoro, lo zucchero, il pimento e un pizzico di sale; lasciate cuocere per 15-20 minuti.



- 8 A questo punto, aggiungete al ragù l'albume sbattuto e il prezzemolo tritato; mescolate e mettetelo da parte.



- 9 Prendete le melanzane, sciacquatele sotto l'acqua così da rimuovere l'eccesso di sale ed asciugatele bene.

Nel frattempo fate scaldare abbondante olio extravergine d'oliva in una padella e quando a temperatura, friggetevi le melanzane fino a doratura.



- 10** Prelevate le melanzane dall'olio e fatele asciugare su fogli di carta paglia o carta assorbente.



- 11** Riprendete la besciamella e aggiungete i tuorli con la panna e mescolate fino a quando le uova non si siano completamente assorbite.



12 Ora andate a comporre il moussaka: prendete una teglia o pirofila da forno e imburratela.

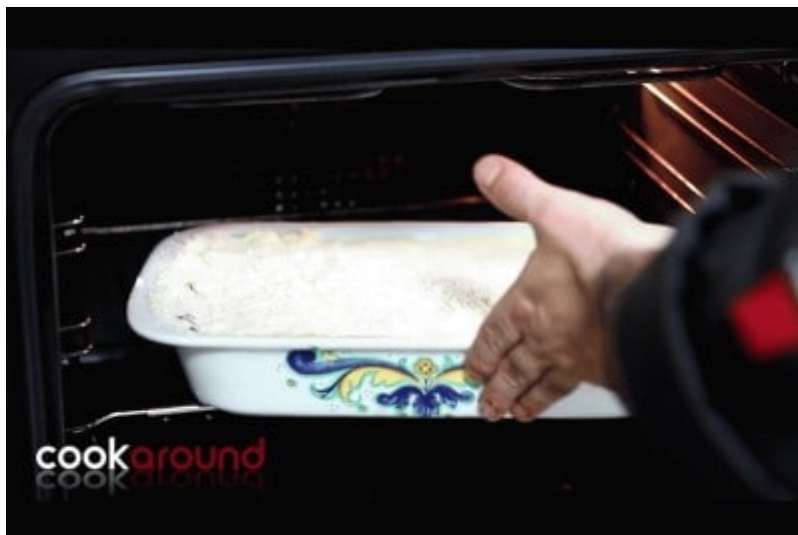
Disponete le fette di melanzane sul fondo, distribuitevi sopra il ragù e cospargete il tutto con del parmigiano grattugiato.

Continuate gli strati alternando questi ingredienti e ultimate con uno strato di besciamella, parmigiano grattugiato e pangrattato.





13 Infornate a 180°C per 50 minuti.



14 Una volta cotto, fate riposare il moussaka per circa 15 minuti prima di sporzionarlo e servirlo in tavola.

