

SECONDI PIATTI

Moussaka

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri come preparare la moussaka, il piatto tradizionale greco a base di melanzane e carne. Una ricetta ricca di sapori e perfetta per una cen speciale. Provala subito!

BURRO 40 gr SALE FINO NOCE MOSCATA

COME FARE LA MOUSSAKA

Per cucinare una buona moussaka, inizia a preparare il ragù: trita finemente la cipolla e l'aglio, versa dell'olio extravergine in una pentola, aggiungi il trito di aglio e cipolla, fai stufare per alcuni minuti.









Unisci la carne macinata. Lascia rosolare molto bene, mescolando ogni tanto. Quando la carne sarà ben rosolata aggiungi i pelati che schiaccerai con una forchetta. Aggiungi un pizzico di sale, un po' di pepe e una foglia di alloro. Lasciate cuocere con il coperchio a fiamma medio bassa per almeno 40 minuti.













Lava le melanzane, spuntale e tagliale a fette sottili di circa 2/4 millimetri, sistemale su una teglia e cospargile con del sale grosso. Prosegul in questo modo facendo degli strati fino terminare le fette di melanzane, infine copri con un canovaccio e lascia riposare per circa 20 minuti. Trascorso il tempo di riposo previsto, sciacqua le fette di melanzane sotto l'acqua corrente e asciuga molto bene con della carta assorbente o con un canovaccio.





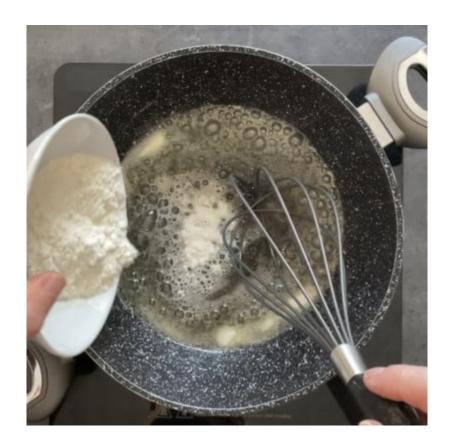




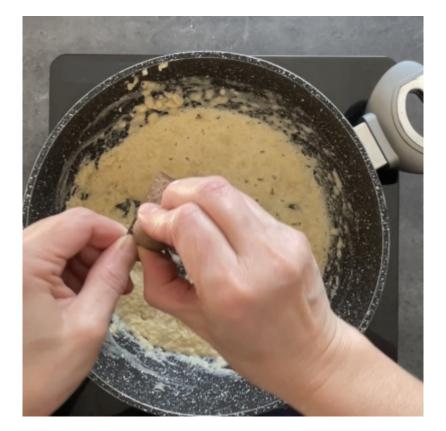
A questo punto ti consigliamo di preparare la besciamella, in questo modo l'avrai pronta quando sarà il momento di assemblare tutti gli ingredienti della moussaka.

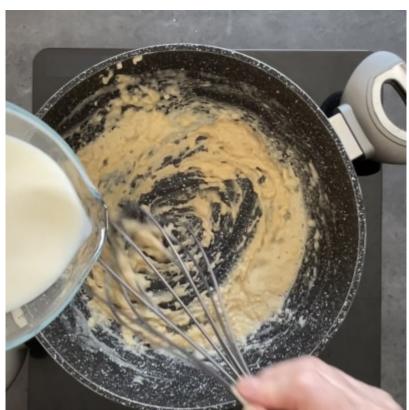
Versa il burro in una pentola, fallo sciogliere a fiamma bassa e aggiungi la farina, mescola con una frusta per qualche minuto, unisci un pizzico di sale e di noce moscata. Togli la pentola dal fuoco e aggiungi il latte poco alla volta in modo da non formare grumi, rimetti

la pentola sul fuoco e, sempre mescolando, porta a bollore, vedrai che la besciamella si addensa. Versa la besciamella in una ciotola, coprila con pellicola da cucina a contatto e tieni da parte.

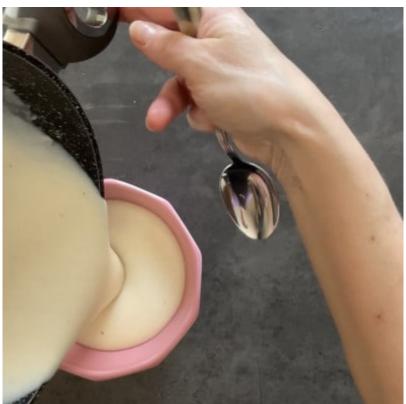












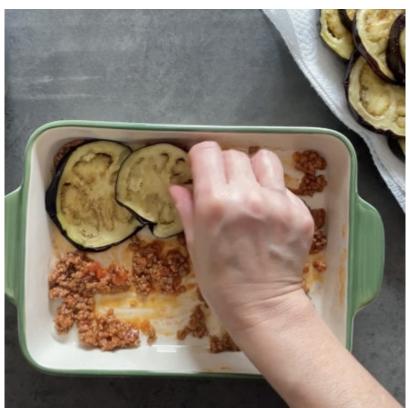
Fai scaldare abbondante olio di semi d'arachide in una padella adatta alla frittura, quando l'olio sarà a temperatura, friggi le melanzane fino a doratura. Quando le melanzane saranno pronte prelevale dall'olio e falle asciugare su carta assorbente.





Adesso che abbiamo cucinato tutti gli elementi che ci servono per assemblare la moussaka, possiamo procedere a finire il piatto: Prendi una pirofila da forno di dimensioni adeguate e distribuisci un paio di cucchiai di ragù sul fondo. Fai un primo strato di fette di melanzana fritta.





Procedi con uno strato di ragù e una bella spolverata di formaggio grattugiato. Continua alternando melanzane, carne e formaggio fino a terminare tutti gli ingredienti, cerca d finire con le melanzane. Quando hai terminato di assemblare tutti gli ingredienti, versa tutta la besciamella sulla superficie della moussaka, ricoprendola tutta.









8 Sopra la besciamella spolvera un generoso strato di formaggio grattugiato, verrà una crosticina deliziosa!





Preriscalda il forno, statico a 180°C e inforna la pirofila, fai cuocere la moussaka in un ripiano intermedio per almeno 40 minuti. Quando mancano 5 minuti dal termine, accendi il grill del forno al massimo calore consentito e termina la cottura. Sforna la moussaka, e servila ancora calda tagliata a cubetti.





SCOPRI LA MOUSSAKA, UNA RICETTA GRECA CLASSICA CON

La moussaka è un piatto tradizionale della cucina greca molto apprezzato nel bacino mediterraneo, balcanico e medio orientale. In Italia potremmo paragonare la moussaka alla parmigiana di melanzane, anche se la versione greca prevede ingredienti come la carne macinata

e la besciamella che la rendono a tutti gli effetti un ricco secondo piatto o un piatto unico.

La moussaka può essere cucinata in tante varianti, ma nella nostra ricetta ti proponiamo la versione più famosa che puoi trovare anche nei ristoranti di cucina greca presenti sul nostro territorio. Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in modo semplice e sicuro una buona moussaka greca da condividere in tavola con la tua famiglia.

SE TI È PIACIUTA LA MOUSSAKA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

Tzatziki
Insalata greca
Pita farcita alla greca
Cotolette di melanzane ripiene
Parmigiana di melanzane