

SECONDI PIATTI

Moussaka tradizionale

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La moussaka tradizionale è un tipico piatto greco decisamente molto famoso ed è conosciuto per la sua bontà. La ricetta che qui vi proponiamo è favolosa e vi permetterà di farla in maniera eccellente, provatela!

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.

