

SECONDI PIATTI

Mussakas

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 90 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Moussaka, mussaka, mussaca, mussakas ... di nomi ne ha davvero una miriade, così come le versioni sono una marea. Con le patate, con le zucchine con un ragù più ricco, con la salsa bianca più ricca o meno, c'è una sola certezza, il mussakas è un piatto buonissimo! Il piatto in genere legato alla cucina greca in realtà è presente nella cucina balcanica. La ricetta di moussaka che abbiamo realizzato è abbastanza tradizionale.

INGREDIENTI

MELANZANE 4
CARNE MACINATA DI MANZO ½ kg
POMODORI 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
200 ml
CIPOLLE 2
ALLORO 1 foglia
OLIO DI ARACHIDI 1 l
PARMIGIANO REGGIANO 150 gr
BESCIAMELLA 300 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Scaldate l'olio in una casseruola e fatevi appassire la cipolla a fuoco moderato.

Unite la carne macinata alla casseruola e fatela rosolare per circa 10 minuti o finchè la carne abbia cambiato colore in modo omogeneo.



2 Unite, a questo punto anche il pomodoro, l'aglio, l'alloro, il sale ed il pepe e protraete la cottura per un'ora circa.





3 Nel frattempo lavate e pulite le melanzane e tagliatele a fette.

Trasferite le fette di melanzana in una terrina con acqua e sale per un'ora circa affinché perdano l'acqua di vegetazione che conferirebbe un retrogusto amaro alla preparazione.



4 Scolate, tamponate ed infarinate le fette di melanzana.



- 5 Scaldate abbondante olio per frittura in una casseruola e, quando ben caldo, friggetevi le melanzane fino a doratura.



- 6 Prelevate le melanzane dall'olio con una schiumarola ed adagiatele su dei fogli di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Prendete una pirofila da forno, per cuocere la moussaka, e realizzate al suo interno uno strato di melanzane che condirete con sale e pepe.

Realizzate uno strato di ragù sullo strato di melanzane e continuate gli strati in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.



7 Ultimate la mussaka con un bello strato di besciamella e una bella spolverata di

parmigiano grattugiato.



- 8 Infornate la mussaka a 200°C per circa 20-25 minuti o fino a doratura completa della superficie.



9 Sfornate la mussaka, lasciatela riposare 5 minuti, quindi servitela ancora ben calda.