



Grecia - Mussacà - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

## MOUSSAKAS

torta salata - carne - patate - Grecia

Ingredienti per 6 - 8 persone

3 grandi melanzane rotonde  
1 kg. di patate  
1 cipolla tritata  
1 kg. di carne macinata  
1/2 tazza di vino bianco  
1/2 tazza di olio  
2 pomodori maturi di media grandezza  
prezzemolo tritato  
sale pepe  
olio per friggere  
besciamella

Avvolgere le melanzane nella carta di alluminio e cuocerle in forno a calore moderato fino a che risultano morbide. Lavare e pelare le patate, affettarle e friggerle leggermente. Scaldare l'olio e rosolare la cipolla con la carne macinata. Bagnare con il vino e farlo evaporare, quindi aggiungere i pomodori pelati e passati e il prezzemolo, condire con sale e pepe e lasciar sobbollire per 15 minuti.

Stendere le patate in una teglia, condire con sale e pepe, disporvi sopra la carne tritata e coprire con le melanzane che avrete tagliate a fette e condite con sale. Per finire stendervi sopra uno strato di besciamella. Lasciar cuocere in forno a calore moderato per 30-40 minuti.

Ingredienti per la besciamella:

4 tazze di latte caldo  
8 cucchiainate di farina  
3 cucchiainate di burro o margarina  
sale pepe  
un pizzico di noce moscata

Fondere il burro in un pentolino, unire la farina e mescolare bene con un cucchiaio di legno. Abbassare la fiamma al minimo e aggiungere lentamente il latte, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi. Lasciar addensare la salsa, continuando a mescolare. Condire con sale, pepe e noce moscata.