



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

Postato da Cristina

piatto unico - melanzane - ragù

Questa versione prevede l'uso delle patate, ma molte famiglie preferiscono ometterle. Per le dosi regolatevi in base alle dimensioni della teglia che intendete riempire.

Si inizia con uno strato di patate: tagliare le patate a fette più spesse delle solite patatine fritte, e friggerle appena dorate in olio ben caldo.

Si continua con le melanzane: si tagliano a fette delle melanzane nere e si premono le fette sotto acqua salata facendo fuoriuscire l'aria e lasciandole rigonfiare sempre sotto il pelo dell'acqua (non assorbiranno olio in frittura), scolarle e friggerle. Farne uno strato sopra le patate.

Coprire con un ragù di carne tritata saltata in un soffritto di cipolla, carota e sedano, sfumata col vino bianco e con aggiunta di salsa di pomodoro. Aromatizzate con pepe e noce moscata.

Quindi coprire con uno strato di besciamella. Infornare mezz'oretta per dorare.

ECCO IL PIATTO (OTTIMO) COLLAUDATO:

