

Mussakas

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

4-5 melanzane, ½ kg di carne macinata, 2-3 pomodori, 1 tazza d'olio, 2 cipolle tritate, 1 foglia d'alloro, 1 spicchio d'aglio, olio per friggere le melanzane, ½ tazza di parmigiano grattugiato, 3 tazze di besciamella

Preparazione

Scaldate l'olio in una casseruola e fate rosolare la cipolla a fuoco moderato finchè non appassisce. Poi aggiungete la carne macinata e fatela rosolare per 10 minuti insieme alla cipolla. Poi unitevi il pomodoro, l'aglio, l'alloro, il sale, il pepe e lasciate cuocere per un'ora circa.

Nel frattempo lavate e pulite le melanzane e tagliatele a fette, che poi metterete in una terrina con acqua e sale per un'ora circa, per eliminare l'amaro. Poi scolatele, infarinatele e friggetele in olio ben caldo. A questo punto, prendete una teglia o una pirofila e adagiate uno strato di melanzane, salate e pepate, distribuite uno strato di carne macinata da cui avrete eliminato l'eccesso di sugo e poi continuate seguendo questo ordine. Alla fine fate uno strato di besciamella.

Cospargete di parmigiano e cuocete a forno vivace per 20-25 minuti circa. Si serve calda.

Note:

Variazione : Per dare maggior consistenza al piatto, lo strato di fondo può essere fatto anche di patate tagliate a fette rotonde e fritte, si prosegue poi come riportato nella ricetta.

Nel caso non si voglia fare la besciamella, è possibile utilizzare anche quella pronta normalmente in Commercio.

Si consiglia di preparare e cuocere il piatto il giorno prima, lasciare raffreddare, tagliare il mussakas in porzioni quadrate, senza toglierlo dalla pirofila, il giorno successivo, scaldare, sporzionare e servire.