

## ΜΟΥΣΑΚΑΣ



### Υλικά

- 1 κιλό μελιτζάνες
- $\frac{1}{2}$  κιλό κιμά
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κούπα ντομάτες ψιλοκομμένες
- 2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κούπα νερό
- αλάτι και πιπέρι

### Για την μπεσαμέλ

- 9 κουταλιές αλεύρι
- 6 κουταλιές βούτυρο ή ελαιόλαδο
- 2 κούπες γάλα
- 1 αυγό (προαιρετικά)
- αλάτι και πιπέρι

### Εκτέλεση

1. Σοτάρουμε το κρεμμύδι σε ελαιόλαδο και προσθέτουμε τον κιμά ενώ ανακατεύουμε διαρκώς.
2. Προσθέτουμε τη ντομάτα, το νερό, το μαϊντανό και τα άλλα μυρωδικά και μαγειρεύουμε σε μέτρια προς σιγανή φωτιά για περίπου 30 λεπτά μέχρι το κρέας να μαγειρευτεί τελείως.
3. Στο μεταξύ κόβουμε τις μελιτζάνες σε φέτες, τις αλατίζουμε και αφήνουμε σε τρυπητό να ρίξουν τα υγρά τους. Αυτό περίπου θέλει 30 λεπτά. Τις πλένουμε καλά και τις τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο.
4. Τοποθετούμε τις μελιτζάνες σε ταψί και ρίχνουμε το μίγμα του κιμά. Επαναλαμβάνουμε με άλλη μία στρώση με μελιτζάνες.

5. Περιχύνουμε το φαγητό με την μπεσαμέλ.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (200 C ) έως η μπεσαμέλ να ροδίσει.

#### **Σημείωση**

Ο μουσακάς αποτελεί ένα από τα πιο αγαπητά και νόστιμα Ελληνικά φαγητά. Είναι φαγητό καλοκαιρινό διότι τότε οι μελιτζάνες και οι ντομάτες είναι φρέσκιες. Ο μουσακάς αντί με μελιτζάνες μπορεί να γίνει και με πατάτες ή εναλλάσσοντας πατάτες και μελιτζάνες. Μια άλλη παραλλαγή είναι να προσθέσουμε 1 κούπα τριμμένο κίτρινο τυρί (κάποια γραβιέρα ή κασέρι) πάνω από το μίγμα του κιμά πριν ρίξουμε τη δεύτερη στρώση με τις μελιτζάνες. Το τυρί προσθέτει περισσότερη γεύση (αλλά και λίπος) στο φαγητό.

Ο μουσακάς ταιριάζει απόλυτα με κρύα ρετσίνα. Η ρετσίνα παρασκευάζεται με την προσθήκη ρυτίνης πεύκου σε τοπικά κρασιά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Το κρασί αυτό με την ξεχωριστή γεύση της ρυτίνης είναι μοναδικό, είναι αποκλειστικά Ελληνικό προϊόν και με ονομασία προστατευμένη για όλο τον κόσμο.