

MOUSAKAS



Ingredients

1 chilo di melanzane
1/2 chilo macinato
 $\frac{1}{4}$ tazza di olio d'oliva
1 cipolla (tritata)
1 tazza di pomodori freschi tritati
2 cucchiaini di prezzemolo (tritato)
1 tazza di acqua
sale, pepe

per la besciamella

9 cucchiaini di farina
6 cucchiaini di burro o olio d'oliva
2 tazze di latte
1 uovo (opzionale)
sale, pepe

Preparazione

Soffriggere la cipolla in olio d'oliva, aggiungere il macinato mescolando con un cucchiaino. Aggiungere la salsa di pomodoro, l'acqua, il prezzemolo e le spezie. Cuocere per circa 30 min. a fuoco basso. Nel frattempo tagliare le melanzane a fette dalla parte lunga, salarle, lasciarle così per 30 minuti dopodiché lavarle accuratamente e friggerle in olio d'oliva. Disporre le melanzane in una padella.

Stenderci sopra l'impasto di carne. Disporre un secondo strato di melanzane. Coprire con la besciamella. Cuocere in forno preriscaldato a 200° C fino a doratura.

Per la besciamella:

Fate sciogliere il burro e aggiungere la farina mescolando gradualmente. Versare il latte lentamente. Continuare a mescolare fino a formare un impasto denso. Aggiustate di sale. Aggiungere l'uovo dopo aver rimosso dal fuoco (opzionale).

Note

La Mousakas è uno dei piatti più popolari e deliziosi della Grecia. Viene preparato prevalentemente in estate quando le melanzane e pomodori sono freschi. Può anche essere fatta con le patate al posto delle melanzane o alternando patate e melanzane. Un'altra variante è quella di mettere 1c di formaggio giallo tritato sulla parte superiore della miscela di carne prima del secondo strato di melanzane. Aggiungere formaggio aumenta il gusto (ma anche il grasso) del piatto. La Mousakas si sposa perfettamente con il vino Retsina fresco. Il Retsina è fatto con l'aggiunta di resina di pino ai vini bianchi di produzione locale durante la fermentazione. Questo vino con il suo spiccato aroma di pino è unico, viene prodotto soltanto in Grecia e il suo nome è protetto in tutto il mondo.