

## Moussaka

La MOUSSAKA è una ricetta tipica della cucina greca, che può essere gustata sia come piatto unico, che come prima portata; saporita e profumata, può essere perfetta da presentare ai propri ospiti durante cene informali o pranzi domenicali.

**Portata: Piatto unico**

**Tempo:**

**Numero persone: 6**

**Difficoltà: Facile**

### Ingredienti per 6 persone

- 1 kg melanzane
- 800 gr patate
- 1 cipolla fresca
- 500 gr macinato di carne di maiale
- 700 gr passata di pomodoro Despar
- 1 l latte PS Despar
- 100 gr burro despar
- 100 gr farina 00 Despar
- 100 gr parmigiano grattugiato Despar
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 0 olio extravergine d'oliva Despar
- 0 olio di semi d'arachide Despar
- q.b. origano
- q.b. cannella
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

### Preparazione

1 - Iniziamo la nostra ricetta partendo dalla carne (che sarebbe meglio preparare il giorno prima): tritate la cipolla finemente e mettetela a soffriggere in un tegame con un filo di olio extravergine d'oliva; quando avrà preso il colore dell'ambra, aggiungete la carne e mescolate bene, quindi proseguite la cottura finché la carne non inizia a cambiare colore.

2 - Sfumate ora con del vino bianco; aggiungete quindi la passata di pomodoro, origano, sale, pepe e un pizzico di cannella in polvere.

3 - Coprite il tutto con un coperchio e cuocete finché non si presenti denso e profumato.

4 - Nel frattempo, seguiamo con la preparazione delle melanzane: tagliate le estremità e dividetele a fette nel senso della lunghezza che siano spesse circa 1 centimetro; mettetele a riposare per 30 minuti circa in una ciotola con dell'acqua fredda salata.

5 - Trascorso il tempo indicato, strizzatele con delicatezza e mettetele a scolare. Una volta asciutte, mettetele a friggere in una pentola con olio di semi bollente, finché non si siano ben dorate da entrambi i lati; mettetele infine a gocciolare sopra un piatto rivestito con carta assorbente.

6 - Prendete ora le patate, sbucciatele e tagliatele a dischi sottili; mettetele a saltare in una padella per un paio di minuti con l'olio, condendole con un pizzico di pepe e i origano.



7 - All'interno di una teglia per il forno, iniziate a comporre la vostra moussaka con un primo strato di besciamella , poi con uno strato di patate, un secondo con le melanzane (metà), poi con la carne macinata e, infine spolverizzate con parmigiano quindi ripartite con la preparazione degli strati.

8 - Completate con un abbondante zoccolo di besciamella e una spolverata generosa di parmigiano grattugiato. Mettete a cuocere a 180° finché non vedrete formarsi una crosticina marrone in superficie. Lasciate raffreddare prima di gustare.

9 - Buon pranzo con Despar!!