Pomì
O Così. O Pomì.

Moussaka - Grecia

Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Besciamella: 1 lt
- Cannella in polvere: mezzo cucchiaino
- Carne macinata di bovino: 1 kg
- Cipolle medie: 2
- Formaggio grattugiato: 250 gr
- Melanzane: 1,5 kg
- Olio di arachidi: q.b.
- Olio extravergine d'oliva: 5 cucchiai
- Patate: 500 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale fino: q.b.
- Vino rosso: 1 bicchiere

Preparazione

Lavate le melanzane eliminando solo le estremità e tagliatele a fettine mediamente sottili.
Cospargetele con sale grosso e lasciarle scolare in uno scolapasta per almeno trenta minuti.
Soffriggere le cipolle tritate e l’aglio schiacciato. Una volta dorate, aggiungete il macinato di carne e fate soffriggere a fuoco vivace fino a che la carne sarà ben rosolata. Poi aggiungete il vino rosso e lasciate sfumare quindi salate, pepate, aggiungete la cannella e infine la **Passata Rustica Pomì**.

Lasciate cuocere a fuoco basso per circa un’ora.
Nel frattempo sbucciate le patate, tagliatele a fettine sottili e lessatele per 5 minuti in acqua salata.
Friggete in olio di semi le melanzane e le patate e mettetele ad asciugare su un panno di carta assorbente. Ora assemblate la moussaka in una teglia capiente. Nel fondo inserite uno strato di patate. Sopra mettete la metà delle melanzane fritte, poi tutto il ragù e l’altra metà delle melanzane.

Coprite il tutto con uno strato di besciamella e infine di formaggio grattugiato.
Cuocete in forno a 180 gradi per circa un’ora. Quando la besciamella diverrà dorata la cottura è ultimata. Lasciar intiepidire per circa 10 minuti, quindi servire.

Curiosità.
La moussaka è uno dei piatti più conosciuti e apprezzati della cucina Greca.
La ricetta valorizza alcune delle sue tipicità greche: carne d'agnello, formaggio e melanzane. Si pensa che il piatto si sia diffuso in tutta la Grecia dall'isola di Creta.

For this recipe we used:

Passata Rustica 500 gr