
La Moussaka

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La moussaka è una delle più famose ricette della tradizione culinaria della Grecia

La moussaka, uno dei più noti piatti tipici greci, si presta a molti adattamenti. Alla ricetta più tradizionale, di seguito proposta, possono effettuarsi delle varianti più leggere, anche a seconda dei propri gusti e delle stagioni. La ricetta è leggermente elaborata, ma ne vale la pena! **Ingredienti per 6 persone** 600 g di melanzane 300 g di carne di agnello tritata 300 g di carne di maiale tritata 3 patate medie 1 cipolla 1 carota 1 costa di sedano 300 g di passata di pomodoro ½ bicchiere di vino bianco 50 g parmigiano grattugiato 100 g di pecorino grattugiato olio extravergine di oliva q.b. sale q.b. pepe nero q.b. un pizzico di cannella 500 ml di besciamella 1 litro olio di semi d'arachide

Tempo di preparazione 2 ore Lavare e affettare le melanzane dello spessore di circa un cm, disponendole a strati alternati a sale grosso, con un peso sopra, in modo che cedano la propria acqua e perdano il tipico retrogusto amarognolo. Fare questa operazione almeno un paio di ore prima della frittura (o lasciarle una notte intera). Preparare il trito per il ragù (sedano, carota e cipolla) e soffriggerlo in una casseruola, con un filo d'olio extravergine di oliva. Quindi aggiungere la carne macinata, farla rosolare per alcuni minuti, aggiustare di sale, pepe e aggiungere un pizzico di cannella e mezzo bicchiere di vino. Una volta evaporato il vino, aggiungete la passata di pomodoro e cuocere fino a che il sugo non si sarà ristretto per bene. Nel frattempo lavare e tagliare le patate a fettine sottili e friggerle in una padella colma di olio di semi di arachide. Una volta fritte, scolarle e riporle su un piatto ricoperto da carta assorbente, quindi salarle. In seguito friggere le melanzane, scolarle e riporle su un piatto ricoperto da carta assorbente. Disporre le patate fritte sul fondo di una pirofila precedentemente oliata. Disporre poi uno strato di melanzane al di sopra dello strato di patate. Mettere quindi metà del ragù di carne. Quindi spolverare con il pecorino e il parmigiano grattugiato e poi posare un altro strato di melanzane, seguito dalla restante parte del ragù di carne e del formaggio. Infine, ricoprire con uno strato di besciamella (preparata secondo la ricetta classica o già pronta). Infornare la pirofila a 180° per 40 minuti. È possibile sostituire la carne di agnello e di maiale con manzo, vitello, ecc.