

Moussaka

Categoria: Saperi dal Mondo - Grecia



Informazioni Generali

Preparazione: 120 min Cottura: 90 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Difficoltà: Media

La moussaka è sicuramente uno dei piatti più conosciuti della cucina Greca preparato con quelli che sono gli alimenti più tipici di questa cultura: la carne d'agnello, le melanzane e il formaggio.

La moussaka è realizzata con strati alternati di melanzane fritte e ragù, spolverizzati con formaggio grattugiato: in ultimo, gli strati vengono coperti da abbondante besciamella e la moussaka viene cotta al forno.

Per quanto riguarda le sue origini, è molto accreditata l'ipotesi che la moussaka sia nata nell'isola di Cipro, o forse Creta che, in passato, ha risentito molto dell'influsso Arabo e Turco, in particolar modo nella tradizione culinaria.



Ingredienti

» Aglio 1-2 spicchi	» Melanzane 1,5 kg	» Pecorino grattugiato 150 gr
» Cannella in polvere 1/2 cucchiaino	» Olio di oliva extravergine 5 cucchiai	» Pepe macinato a piacere
» Carne di suino 500 gr	» Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	» Pomodori ramati o perini 500 gr
» Carne ovina di agnello 500 gr	» Patate 500 gr	» Sale q.b.
» Cipolle 2 medie	» Vino rosso un bicchiere	

...per la besciamella

» Burro 100 gr	» Latte fresco intero 1 litro	» Sale q.b.
» Farina 100 gr	» Noce moscata 1/4 di cucchiaino	

Per friggere

» Olio di semi di arachide q.b.

Preparazione



Per preparare la moussaka, lavate le melanzane ed eliminate la parte verde sull'estremità, quindi asciugatele e tagliatele a fettine di circa 4-5 mm di spessore (1). Mettete le melanzane, una fetta sull'altra, dentro ad uno scolapasta cospargendole con del sale grosso (2): terminate mettendo al di sopra di esse un piatto e sopra ancora un peso (può essere un chilo di sale) che le presserà. Attendete un paio di ore fino a che fuoriuscirà un liquido scuro e amarognolo. In una padella capiente, mettete l'olio (3)



e aggiungete le cipolle tritate e l'aglio schiacciato, quindi lasciate dorare e poi aggiungete la carne trita di agnello e di maiale (4). Fate soffriggere a fuoco vivace mescolando per bene fino a che la carne sarà ben rosolata, poi aggiungete il vino rosso (5) e lasciate sfumare quindi salate, pepate e aggiungete la cannella. Lasciate cuocere a fuoco dolce e poi aggiungete i pomodori spellati e tagliati a cubetti (6); mettete un coperchio sul tegame e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora mescolando di tanto in tanto. Il ragù dovrà consumarsi lentamente insaporendosi e asciugandosi.



Nel frattempo sbucciate le patate, tagliatele a fettine sottili (4-5 mm) e lessatele per 5 minuti in acqua salata (7), poi scolatele e mettetele a scolare poggiandole delicatamente in un colapasta o su di uno strofinaccio pulito, senza spezzarle. Quindi sciacquate le melanzane sotto l'acqua corrente e poi asciugatele tamponandole con uno strofinaccio pulito. Friggete tutte le melanzane (8) e mettetele a perdere l'olio in eccesso su di un piatto foderato con carta assorbente (9): quando il piatto sarà pieno, metteteci sopra le fette fritte di melanzane altri due fogli di carta assorbente e poggiateci sopra le altre e così via.



Allo stesso modo friggete anche le patate e scolatele dall'olio in eccesso (10-11). Preparate ora la besciamella con gli ingredienti sopra scritti e seguendo la ricetta che troverete cliccando [qui](#) (12).



Passiamo adesso all'assemblaggio della moussaka. Prendete una teglia delle dimensioni di cm 25 x cm 30 e foderate il suo fondo cospargendolo con le patate (13). Al di sopra mettete la metà delle melanzane fritte (14), poi metà del ragù (15), sparso per bene,



e infine cospargete con 2-3 cucchiaini di formaggi grattugiati mischiati tra loro (16). Ripetete gli strati (ovviamente senza patate) e poi ponete metà del formaggio avanzato dentro alla besciamella mescolando per bene (17). Versate tutta la besciamella sulla preparazione (18), cospargete col restante formaggio e infornate in forno già caldo a 180 gradi per 40-45 minuti circa. Non appena la besciamella diverrà dorata estraete la teglia e lasciate intiepidire e compattare la moussaka. Tagliate la moussaka in 8 quadrati, impiattatela (mantenendo la forma) e servitela immediatamente. Buona moussaka o....kali orexi!

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)



Scopri la patria della **Moussaka**...



Consiglio

Poiché la Moussaka non è un piatto proprio

leggerissimo, servite la vostra Moussaka tagliata in pezzi quadrati e accompagnata solo con insalata e yogurt bianco greco. Volendo, potete evitare di mettere nella moussaka le patate, oppure potete realizzare con le stesse due strati al posto di utilizzarle solo per il fondo della moussaka. Il formaggio originale utilizzato per realizzare la moussaka è il kefalotiri, sostituibile con un mix di parmigiano (o grana) e pecorino grattugiati.

Curiosità

La gastronomia greca è collegata a quella degli altri paesi balcanici e dell'Asia Minore; molti ingredienti e molte ricette di base sono comuni in questa zona.

Consigli per gli acquisti



Caraffa filtrante, capacità totale 2,25 litri, capacità acqua filtrata 1,25 litri, cartuccia biflux, indicatore elettronico sostituzione cartuccia, sportello riempimento

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)