

Moussaka grega

Prato Grego

INGREDIENTES

Carne

500 g de carne picada (novilho, porco ou a mistura das duas)

1 cebola

3 dentes de alho

2 colheres (sopa) de azeite Valle Madruga

1 colher (chá) de orégãos

1 lata de tomate pelado

3 colheres (sopa) de polpa de tomate

1 pitada de canela em pó

Sal Marinho Rui Simeão

Pimenta acabada de moer q.b.

Beringelas

3 beringelas grandes

1 dl de azeite Valle Madruga

Sal Marinho Rui Simeão

pimenta q.b.

Orégãos para polvilhar

Papel de alumínio

4 batatas

Óleo para fritar

Papel de cozinha

Molho bechamel

50 g de manteiga

50 g de farinha

6 dl de leite quente

2 gemas

1 ovo inteiro

1 pitada de noz moscada

Sal Marinho Rui Simeão

pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Ligue o forno a 180°C.

Lave as beringelas, corte-as em fatias no sentido do comprimento, pincele-as com azeite e coloque-as num tabuleiro forrado com papel de alumínio.

Tempere com sal, pimenta e orégãos, cubra com papel de alumínio e leve ao forno durante 25 minutos.

Retire e reserve.

Descasque a cebola e os alhos, pique tudo finamente e deite para um tacho juntamente com o azeite.

Leve ao lume até a cebola ficar macia, acrescente a carne e mexa bem até ficar solta.

Adicione o tomate picado com o molho, a polpa de tomate, a canela e os orégãos.

Tempere com sal e pimenta, mexa e deixe cozinhar tapado durante 15 minutos.

Descasque as batatas, corte-as em rodela, lave-as, deixe escorrer e frite-as em óleo quente.

Depois de prontas retire-as e deixe-as escorrer em papel absorvente.

Prepare o molho: Leve ao lume um tacho com a manteiga até derreter.

Junte a farinha e acrescente o leite quente aos poucos, mexendo sempre, até obter uma mistura cremosa.

Adicione a noz-moscada, o sal e a pimenta, mexa bem, retire do lume e deixe arrefecer um pouco.

Misture as gemas com o ovo e adicione ao molho, em fio, mexendo sempre.



Ligue o forno a 180°C. Num prato de forno previamente untado com azeite coloque camadas alternadas de beringela, rodelas de batata e carne, sendo que a última camada deve ser de beringela.
Cubra tudo com o molho bechamel e leve ao forno durante 25 minutos até ficar douradinho.
Dica: Se preferir pode polvilhar a Moussaka com queijo ralado emental, mozzarella ou outro a gosto.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

