

## Moussakà



Paese che vai cucina che ti ricorda "la casa" trovi! Chi molto semplicisticamente la definisce "una versione della nostra parmigiana", la moussakà è uno dei piatti tipici della cucina greca, ma anche della Turchia e dei paesi balcanici in generale.

Nelle *tavernas* - le tipiche trattorie greche - è possibile gustare questa specie di sformato di melanzane e carne di montone (sostituibile con quella di agnello, come vuole la ricetta originale, o di manzo) tritata, da servirsi, generalmente, come **piatto unico**.

Alcune ricette indicano negli ingredienti anche le patate che si alternano alle melanzane, ma è possibile personalizzare la moussakà preparandola anche **con pesce** e, per i vegetariani, con sole **verdure!**

Per gli [amanti della Grecia](#), quale occasione migliore per cucinare una moussakà, e ricordare, fotografie alla mano, colori, sapori e profumi della vacanza nelle isole greche?

... Eccovi accontentati!

### Ingredienti:

- 2 kg di melanzane tonde e grandi
- 1 kg di carne macinata
- ½ tazza di olio
- 2 cipolle grandi
- 5 - 6 pomodori rossi e maturi
- ½ tazza di vino bianco
- sale e pepe; formaggio grattugiato
- olio per friggere
- abbondante salsa besciamella

### Preparazione:

Pulite, lavate e tagliate le melanzane a grandi fette sottili. Salatele e lasciatele nel colapasta.

Preparate la **carne macinata** rosolandola con l'olio e la cipolla e spegnendola poi con il vino bianco. Aggiungete i **pomodori** puliti e tritati, il sale, il pepe e lasciate bollire lentamente fino ad addensare la salsa. Mettete l'olio nel tegame e friggete le melanzane.

Sistematele in una grande teglia e spruzzatele con **formaggio grattugiato**. Appena avete disposto il primo **strato di melanzane**, stendete la carne macinata e sopra a questa il resto delle melanzane.

Quando finite, cospargete ancora con il formaggio grattugiato ed infine coprite il tutto con **abbondante besciamella**, tanto da formare un grosso spessore.

Terminate ancora con il formaggio e mettete in forno per 30/40 minuti a 180 gradi.

Stefano Gérard

Pavia, 11/01/2002 (692)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [Sushi e Sashimi](#)
- » [Smorrebrod: tutto da scoprire!](#)
- » [La cucina senegalese](#)
- » [Frutta esotica a go-go!](#)
- » [Dolmadakia](#)

[Vedi archivio](#)

### Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)