



Moussakà

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore
Tempo di cottura 1 Ore
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Salsa con carne macinata

2 CM di olio d'oliva
500 g di carne macinata di agnello o manzo
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
3 CM di concentrato di pomodoro
200 ml di vino bianco
400 g di pomodori pelati, tritati
½ CT di cumino
1 CT di foglioline di timo, fresco
½ stecca di cannella
1 foglia di alloro
1 CM di paprica, macinata
1 pizzico di pepe di Cayenna
sale
pepe
¼ limone, scorza
2 CM di foglioline di origano, fresco

Sbucciare le cipolle e gli spicchi d'aglio e tagliarli finemente. Rosolare la carne macinata nell'olio caldo. Aggiungere le cipolle, gli spicchi d'aglio, il concentrato di pomodoro e soffriggere. Sfumare con vino bianco e portare a ebollizione. Aggiungere i pomodori pelati e tutti gli altri ingredienti fino al pepe di Cayenna incluso e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti. Al termine togliere la stecca di cannella e la foglia di alloro e condire con sale e pepe. Aggiungere l'origano e la scorza di limone e mescolare.

Besciamella

50 g di burro





50 g di farina
400 ml di latte
200 g di panna acida
2 uova
noce moscata, macinata
pepe, macinato
sale

Per la copertura, sciogliere il burro, aggiungere la farina e rosolare brevemente. Aggiungere il latte e la panna acida e portare a ebollizione mescolando continuamente. Togliere dal fuoco, aggiungere le uova e mescolare. Insaporire con noce moscata, sale e pepe.

Verdure

olio d'oliva
2 melanzane
450 g di patate, a pasta soda
sale

Lavare le melanzane e tagliarle a fettine spesse 7 mm. Lavare e pelare le patate, tagliarle a fettine spesse 3 mm.

Salare le fettine di melanzane e patate, spennellare con olio, disporle in due teglie rivestite con carta da forno e inserirle nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 180 °C per 15 Min.

Preparare

150 g di parmigiano, grattugiato

Per la moussakà disporre le melanzane, le patate, la salsa con la carne macinata e il parmigiano a strati alternati nello stampo da sformato. Stendervi sopra la besciamella. Mettere lo stampo sulla griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda umida 180 °C per 1 Ore

Consigli

In alternativa alle melanzane è possibile utilizzare delle zucchine.

Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm
Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

