

Il moussakà – Μουσακάς
alla mia maniera

Parlare della Grecia e della sua cucina senza citare il suo moussakà direi sia quasi impossibile; chiaramente, c'è anche la mia versione...
che, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per una teglia cm. 20x30:

Per la salsa

olio EVO	QB.
cipolla media	pz. 1
aglio	spicchio 1
carne macinata	g. 500
pelati a pezzi	g. 400
vino rosso	tazza ½
chiodo di garofano	pz. 1
cannella	CT. 1
origano	CT. 2

Per la teglia

	ct. 1
melanzane	pz. 1
zucchine	pz. 1
patate	pz. 2
sale e pepe	QB.
graviera kritis (v. nota)	g. 200

Per la besciamella

burro	g. 40
farina	g. 40
latte	ml. 500
sale, pepe e noce	QB.
moscata	
uova	pz. 1

*Attenzione: tenere da parte 2 CT. del formaggio indicato.
Andrà per completare la besciamella.*

Preparazione:

Non si tratta di una preparazione velocissima e si può senz'altro cominciare preparando, anche il giorno prima, il ragù di carne.

Tritare fini la cipolla e l'aglio e metterli a soffriggere in olio d'oliva a fuoco medio basso in una pentola di dimensioni adeguate.

Appena cominciano a imbianchire aggiungere la carne macinata e farla rosolare per alcuni minuti.

Versare il vino rosso e farlo sfumare.

Condire con le spezie (e ricordarsi a fine cottura di togliere il chiodo di garofano).

Mescolare bene e aggiungere i pelati.

Portare a ebollizione e lasciar sobbollire poi, coperto, per una ventina di minuti.

Preparare una [besciamella](#) non troppo consistente da completare, fuori dal fuoco, con un uovo intero e due CT. di formaggio grattugiato e insaporita da sale, pepe e noce moscata.

Ora si possono preparare le verdure; in questa preparazione le verdure, tagliate a fette di un centimetro scarso, vanno rigorosamente fritte in olio d'oliva!

Io invece, dopo averle passate nell'olio, le griglio, perdonatemi.

E le patate, tagliate a fette abbastanza sottili, le scotto in acqua bollente salata per circa tre minuti.

Preparati quindi tutti gli ingredienti necessari e preriscaldato il forno (statico) a 200°C, si può cominciare a comporre la teglia.

Disporre le fette di patate, leggermente sovrapposte sul fondo della teglia unta d'olio, completandole con poco formaggio grattugiato e un poco di salsa.

Poi si dispone il primo strato di verdure, in questo caso le zucchine le si copre con un po' di formaggio grattugiato e, volendo, anche con del formaggio feta sbriciolato fra le mani.

Si copre il tutto, generosamente con la metà della salsa rimasta... e si passa a formare un nuovo strato di verdure; qui ho finalmente usato le melanzane!

Anche questo strato andrà coperto di formaggio e poi con tutto il resto della salsa.

Ora, prima di infornare, l'ultimo strato va completato dalla besciamella arricchita da uovo e formaggio. Va spalmata molto bene, aiutandosi eventualmente con una spatola o un cucchiaino.

Infornare nel forno statico preriscaldato a 200° (abbassandolo a 180°C dopo cinque minuti) per un'oretta, coperto inizialmente da un foglio di alluminio per non bruciare la besciamella e poi proseguire la cottura, tolto il foglio d'alluminio, un'altra mezz'oretta, finché la besciamella avrà formato una bella crosta dorata.

Lasciare riposare, coperto, fuori dal forno per una ventina di minuti prima di servire per lasciare rassodare il tutto (*e per evitare spiacevoli ustioni alla lingua e al palato!*)

Il moussakà è pronto per andare in tavola ed essere servito.

Buon appetito! *Καλή όρεξη!*

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Graviiera kritis: come formaggio si dovrebbe utilizzare del [graviiera kritis \(Γραβιέρα Κρήτης\)](#) o eventualmente del kefalotiro...In mancanza di tutto ciò o del pecorino, come ultima ancora di salvezza, si può tranquillamente ricorrere a un formaggio grana. Non sarà proprio come nel piatto originale ma non sfigurerete ugualmente!
- Se si prepara il moussakà il giorno prima lo si può riscaldare nel forno, ad aria calda, per una quindicina di minuti a 150°C; eventualmente già porzionato.
- Un suggerimento per un modo simpatico di proporre questo piatto agli ospiti: scaldare il moussakà, già pronto, in teglie di terracotta monoporzione e servirle direttamente in tavola.
- Non scordarsi di tenere il sugo di carne abbastanza fluido!