

CANNAMELA

Moussaka



Ingredienti

- 750g carne di agnello
- 250g cipolle tritate
- 400g passata di pomodoro
- 1/2 cucchiaino aglio macinato CANNAMELA
- 450g melanzane affettate
- 1kg patate lessate e affettate
- 300g pomodori pelati e affettati
- 40g olio extravergine d'oliva
- qb sale
- 1 cucchiaino pepe nero macinato CANNAMELA
- 1/2 litro latte
- 50g burro
- 50g farina
- 20g parmigiano grattugiato



Porzioni
6 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
60 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
462.33*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Fare appassire in olio le cipolle con l'**aglio macinato CANNAMELA**, aggiungere la carne tritata, la passata di pomodoro, poi salare.
- 2 Aromatizzare con il **pepe nero macinato CANNAMELA** e cuocere lentamente per 80 min unendo all'occorrenza dell'acqua.
- 3 Nel frattempo dorare nell'olio le melanzane a fette e farle asciugare su carta da cucina.

- 4 Ricoprire il fondo di una pirofila con un leggero strato di ragù di carne.
- 5 Sovrapporre uno strato di patate e uno di melanzane, poi i pomodori.
- 6 Continuare alternando gli strati e ultimare con il ragù.
- 7 Preparare la besciamella: sciogliere il burro, unire poi la farina e, sempre mescolando, il latte. Porre la casseruola su fiamma moderata e fare addensare la salsa.
- 8 Ricoprire la preparazione con la salsa, cospargere con il formaggio grattugiato e infornare a 190° per 40 min.