

## **Moussaka**



### **Ingredientes**

#### Para a Beringela

9 beringelas fatiadas em rodela de aproximadamente 1cm

sal grosso

azeite para grelhar

\* 4 batatas sem casca cortada em rodela finas (0,5 cm)

#### Para o molho de carne

1,1 kg de carne bovina moída 1 vez (patinho)

3 cebolas roxas picadas

3 dentes de alho picados

600gr (1 lata e meia) de tomate pelado picado

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

2 colheres (chá) de açúcar

1 taça de vinho tinto seco

sal e pimenta moída na hora

1 folha de louro

1 pitada de canela em pó ou 1 pau de canela

azeite

#### Para o molho bechamel

4 e  $\frac{3}{4}$  xícaras (chá) de leite

150gr de manteiga

150gr de farinha de trigo

noz moscada

3 gemas de ovo sem a pele

150gr de parmesão ralado

sal

### **Modo de fazer**

#### Para a beringela

Coloque as rodela de beringela em um escorredor, salpique sal grosso e deixe desidratar por pelo menos 30 minutos. Retire o sal com água corrente e deixe escorrer.

Grelhe com azeite e acomode em papel toalha para retirar o excesso de óleo.

#### Para o molho de carne

Em uma panela refogue a cebola e o alho picados em azeite até ficarem dourados. Acrescente a carne moída e deixe refogar até mudar de cor. Coloque o vinho tinto seco e deixe ferver até evaporar.

Coloque o tomate pelado picado, o extrato de tomate, o açúcar, a canela, o louro, tempere com sal e pimenta de deixe ferver em fogo baixo por 20 a 30 minutos até formar um molho bem espesso.

#### Para o bechamel

Em uma panela derreta a manteiga e acrescente a farinha de trigo mexendo sempre. Acrescente o leite morno aos poucos e mexendo vigorosamente para não empelotar. Se quiser retire do fogo até conseguir misturar o leite depois volte e deixe cozinhar, mexendo sempre, até engrossar bem.

Desligue o fogo, acrescente as gemas de ovos, mexendo bastante para não formar um omelete.....rsrsrsr.....coloque o parmesão ralado e tempere com sal e noz moscada.

#### Montagem

Unte a forma com manteiga, faça uma camada de batata, coloque metade do molho de carne. Faça uma camada de beringela, outra metade do molho de carne. Faça outra camada de beringela e cubra com o molho bechamel. Finalize com parmesão ralado e leve ao forno a 180 - 200 C por aproximadamente 50 a 60 minutos, ou até que esteja bem gratinado e dourado!!!!