

Grecia

suolo di Achille ed Ulisse

a cura delle alunne Maddalena C. e Gabriela M.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

Moussaka

(secondo)

INGREDIENTI

Melanzane lunghe	3
Cipolla	1
Spalla d'agnello	750 g
Besciamella densa	2 cucchiaini
Concentrato di pomodoro	2 cucchiaini
Uovo	1
Prezzemolo	1 ciuffo
Aglione (facoltativo)	1 spicchio
Brodo vegetale	mezzo bicchiere
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

PREPARAZIONE

Tritate finemente la cipolla, mettetela a freddo in un tegame con un cucchiaino di olio e qualche cucchiaino di brodo e fatela cuocere per 5 minuti coperta, bagnando eventualmente con altro brodo, perché si mantenga morbida e non prenda colore.

Tagliate a pezzi l'agnello; togliete metà del soffritto e nel tegame aggiungete l'agnello, facendolo insaporire; unite un cucchiaino di concentrato di pomodoro e l'aglio, se vi piace; bagnate con brodo caldo, regolate di sale, pepate e fate cuocere l'agnello coperto per circa 20 minuti. Se occorre, durante la cottura bagnate con brodo caldo aggiungendolo poco per volta.

Spegnete la fiamma, lasciate intiepidire, disossate la carne e passatela al mixer.

Preriscaldate il forno a 200 gradi; affettate la melanzana tonda, salate leggermente le fette e mettetele in un colapasta a perdere l'acqua di vegetazione per almeno mezz'ora.

Con un pelapatate ad archetto sbucciate le melanzane oblunghe, cercando di ottenere dei nastri di buccia più larghi e lunghi possibile. Sbollentateli per

mezzo minuto in acqua bollente salata, scolateli e metteteli ad asciugare su carta assorbente da cucina.

Dividete a metà le melanzane sbucciate, incidete per il lungo la polpa dalla parte piatta e poi per il largo formando dei dadini; salateli, trasferiteli sulla placca del forno o in una teglia e fateli cuocere per circa mezz'ora. Quando saranno cotti, tritateli, metteteli in un telo e strizzate bene la polpa. Poi aggiungete il soffritto di cipolla tenuto da parte, l'agnello tritato, la besciamella, un cucchiaino di prezzemolo tritato, il concentrato di pomodoro rimasto, l'uovo; regolate di sale, pepate e mescolate per amalgamare la farcia. Riprendete dal colapasta le fette di melanzana tonda, friggetele rapidamente in abbondante olio, salatele e mettetele a perdere l'unto in eccesso su carta assorbente.

Rivestite una pirofila leggermente unta di olio con parte dei nastri di melanzana, mettendo a contatto del contenitore la parte lucida e lasciandoli debordare leggermente dalla pirofila.

Proseguite alternando strati di farcia e fette di melanzane fritte. Terminate con uno strato di farcia, ripiegate su di essa la parte debordante dei nastri e ultimate con quelli tenuti da parte.

Spennellate di olio, mettete la pirofila in un bagnomaria sulla fiamma per 5 minuti, poi trasferitela in forno regolato a 180° e cuocete per circa un' ora.

Per apprezzare meglio il mix di sapori, servite la moussaka calda o anche leggermente tiepida, ma non bollente.

Un consiglio: la carne d'agnello non va cotta a lungo; rispettate i tempi indicati, altrimenti la farcia rischia di risultare troppo asciutta.