

## **Moussaka**

### **Ingredienti per sei persone.**

1kg di melanzane

½ di patate

½ di carne macinata

Un barattolo piccolo di pelati

75 gr di olio

Due cipolle affettate

Una foglia di alloro

Uno spicchio d'aglio

165 di formaggio grattugiato

Olio per friggere

Sale, pepe.

### **Besciamella**

225 gr di burro

150 gr di farina

240 ml di latte

Due uova

Sale pepe, noce moscata.

### **Procedimento**

Lavare ed affettare le melanzane, sbucciare ed affettare finemente le patate, friggere le melanzane e le patate. In un'altra pentola rosolare le cipolle e l'aglio, aggiungere la carne macinata e rosolare mescolando costantemente per dieci minuti. Aggiungere i pomodori, sale e pepe, cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Imburrare una teglia per forno, fare uno strato con metà delle patate, coprire con metà della carne macinata, una spolverata di formaggio grattugiato. Fare un altro strato di patate, melanzane e la restante carne macinata. Preparare la besciamella come segue: sciogliete il burro in un pentolino, aggiungere la farina e mescolare bene per cinque minuti. Aggiungere latte freddo poco per volta mescolando fino a quando il latte bolle. Togliere il pentolino dal fuoco, aggiungere sale e pepe e noce moscata. Sbattere due uova e aggiungerle alla salsa e mescolare. Versare la salsa sulla moussaka e infornare per

quaranta minuti o fino a quando non è ben rosolata. Aspettare almeno un quarto d'ora prima di servirla. Si consiglia di accompagnarla con Village salad(insalata Koriatiki).

Di seguito la ricetta.

Insalata Koriatiki.

Per sei persone.

Ingredienti

Tre pomodori rossi di stagione

Un cetriolo

Una cipolla media

Due peperoni rossi

Dodici olive nere snocciolate

180gr di formaggio feta

118 ml di olio

30 ml di aceto

Sale, origano

### **Procedimento**

Lavare e affettare pomodori e peperoni,

pelare il cetriolo e cipolla, affettarli.

Sistemare le verdure in una insalatiera, spargere sale e origano. Mettere sopra le olive e i pezzi di feta e condire con olio e aceto.