

MOUSSAKA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane,
- 1 cipolla,
- 400 gr di carne di montone,
- 1 spicchio d'aglio,
- olio,
- sale,
- pepe,
- 500 gr di polpa di pomodoro.,

Affettare le melanzane senza sbucciarle, salarle e far scolare l'acqua amara di vegetazione.

Dopo 1 ora lavarle, asciugarle e friggerle in olio, scolarle e in metà dell'olio usato soffriggere la cipolla tritata, la carne di montone tritata e l'aglio.

Salare e pepare.

Nel restante olio cuocere la polpa di pomodoro aromatizzata con aglio, aromi a scelta, sale e pepe.

Disporre melanzane, carne e pomodori a strati in una teglia da forno e cuocere per 1 ora a forno moderato.

Guarnire con prezzemolo tritato e servire.