

FUSILLI COM MOUSSAKA DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 400 g de macarrão no formato fusilli ou penne, cozido 'al dente'

berinjela temperada

molho vermelho

200 g de queijo tipo muçarela fatiado ou ralado

molho branco

queijo tipo parmesão a gosto

BERINJELA TEMPERADA:

Berinjela temperada: 8 xícaras de chá de berinjela cortada em cubos pequenos

4 colheres de sopa de sal grosso

sal, pimenta, tempero sírio e orégano a gosto

1 colher de sopa de folhas de manjeriço

1/2 xícara de chá de folhas picadas de salsa fresca

azeite para fritar as berinjelas

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 50 ml azeite

500 g de carne moída (patinho ou coxão duro)

3 dentes de alho picados a gosto

1 xícara de chá de cebola cortada em cubos pequenos

2 latas de tomates pelados cortados em cubos

1 colher de sopa de extrato de tomate de consistência firme

sal e pimenta a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 80 g de manteiga

80 g de farinha de trigo

800 ml de leite frio

200 g de creme de leite uht

80 g de queijo parmesão ralado

sal, pimenta-do-reino branca e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

BERINJELA:

Berinjela: Misture a berinjela com o sal grosso e deixe descansar por meia hora. Após este tempo lave-as bem e seque-as. Frite-as no azeite e tempere-as com os ingredientes restantes. Reserve.

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Em uma panela de pressão com o azeite frite a carne misturando sempre para não formar grumos. Acrescente o alho, a cebola e deixe fritar por cinco minutos. Junte o tomate, o extrato, tempere com sal, pimenta a gosto e cozinhe por 10 minutos após início da pressão. Desligue o fogo e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo para cozinhar, reserve para utilizar na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande coloque a massa cozida, as berinjelas temperadas, o molho vermelho, a muçarela, o molho branco, e finalize com parmesão ralado a gosto.

Leve ao forno para gratinar por aproximadamente 15 minutos. Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39492-fusilli-com-moussaka-da-abima.html>