

MOUSSAKA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 litro de leite
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
6 colheres de sopa de farinha de trigo
1 cebola grande
Sal a gosto
1 ovo inteiro ligeiramente batido

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída: 1 kg de carne moída (lombão, acém, patim, qualquer carne magra)
Cebola picadinha
Alho picadinho
Sal a gosto
Temperos prontos e a gosto
Molho de tomate (sachê ou lata)
1 pitada de canela
Cheiro verde
Batata e berinjela (a quantidade depende do tamanho da travessa) - cortada às fatias no sentido do comprimento, frite-as em óleo quente e coloque para escorrer no papel toalha. Massa de pastel

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Em uma panela derreta a margarina e refogue a cebola acrescentando metade do leite e a farinha de trigo.

Coloque no liquidificador, acrescentando o sal a gosto e bata. Coloque novamente na panela com o restante do leite, leve ao fogo e deixe cozinhar até engrossar mexendo sem parar. Desligue o fogo e mexendo sem parar acrescentando o ovo batido.

Reserve.

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída: Em uma panela coloque um pouco de óleo e refogue a carne, quando secar e começar a

fritar coloque todos os temperos e frite bem, acrescente o molho de tomate. Reserve.

BATATA E BERINJELA:

Batata e berinjela: Corte as fatias no sentido do comprimento.

Frite-as em óleo quente e coloque para escorrer no papel toalha.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma refratária grande untada com margarina no fundo, coloque as fileiras de batata, berinjela, batata, berinjela, batata - primeira camada.

Molho de carne - segunda camada.

Berinjela, batata, berinjela, batata, berinjela - terceira camada.

Molho de carne - quarta camada.

Coloque a massa de pastel por cima e dê furinhos na massa com o garfo.

Coloque o molho branco por cima.

Cubra com papel alumínio e leve para assar por 1 hora em forno quente.

Tire o papel alumínio e deixe dourar por cerca de 30 minutos.

Coloque as batatas e as berinjelas, quando estiver cortando, numa bacia com água e sal para não amarelar, antes de fritar seque-as.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50334-moussaka.html>