

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 acrescente a metade do leite e a farinha de trigo.

Coloque no liquidificador, acrescente o sal agusto 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 acrescente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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