

Moussakà

Ricetta di Elias Karabetsos, Taverna Elea, Soletta

Ingredienti (per 4 persone)

Moussakà

Huile d'olive

600-700 g di patate

1,6-1,8 kg di verdure invernali (1 porro, 2 carote, 1 pastinaca, 1 zucca piccola, 500 g di funghi)

2-3 cipolle

1 spicchio d'aglio

1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro

60 g di Sbrinz d'alpeggio 

Sale, pepe, origano, 1 foglia di alloro

0,5 l di brodo vegetale


Olio di colza

Olio d'oliva

Béchamel

1 l di latte

100 g di burro

100 g di Sbrinz d'alpeggio 


80 g di Farina bóna 

2 tuorli

Noce moscata, sale, pepe

Preparazione

1. Pelate le patate e tagliatele a fettine di 1 cm di spessore. Friggetele nell'olio di colza caldo fino a renderle dorate e croccanti, quindi lasciatele asciugare su carta assorbente.
2. Tagliate le cipolle e il porro a fettine sottili; la pastinaca, le carote e la zucca a cubetti; i funghi a metà.
3. In una padella, fate appassire le cipolle in un filo d'olio di colza. Unite l'aglio tritato e il concentrato di pomodoro, quindi le altre verdure. Aggiungete il brodo e cuocete per circa 20

 Presidi sono progetti di Slow Food finalizzati alla tutela di piccole aziende artigianali che producono generi alimentari di qualità nel pieno rispetto della tradizione. Per maggiori informazioni: slowfood.ch / slowfood.com

minuti. Regolate di sale e pepe e condite con un filo d'olio d'oliva.

4. Oliate la teglia con l'olio d'oliva, disponete le patate sul fondo e cospargetele con 30 g di Sbrinz d'alpeggio, origano, sale e pepe. Ricoprite uniformemente il tutto con la salsa di verdure.
5. Per preparare la besciamella, riscaldate il latte in un pentolino, toglietelo dal fuoco e tenetelo da parte in un altro recipiente. Sciogliete il burro nel pentolino e incorporate la Farina bóna mescolando per 2 minuti con una frusta. Unite il latte precedentemente riscaldato, portate a bollore e mescolate fino a ottenere un composto denso. Incorporate i tuorli e lo Sbrinz d'alpeggio e aggiustate di sale, pepe e noce moscata.
6. Versate la besciamella sulle verdure e cospargete il tutto con i 30 g restanti di Sbrinz d'alpeggio.
7. Cuocete in forno a 200 °C per 35-40 minuti. Tagliate a fette e servite.

