Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Moussaka di patate

Pasta, patate, riso & co.
Per utilizzare gli avanzi di patate lesse, ragù di carne, formaggio e latte
Sformati ed altri piatti salati cotti al forno
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti:

- 5 patate lesse
- ad lib. 1 peperone
- burro per ungere la pirofila
- 500 g di ragù di carne
- formaggio a pasta dura o semidura
- 300 ml di latte
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- sale
- pepe
- noce moscata
- basilico fresco

Preparazione:

Spellate le patate lesse e tagliatele a fette sottili. Tagliate il peperone in anelli sottili. Ungete una pirofila. Alternate strati di patate, peperone e ragù nella pirofila e terminate ogni volta con un po' di formaggio grattugiato a piacere. Per la besciamella, sciogliete il burro in una casseruola. Rosolate la farina nel burro e mescolando aggiungete il latte. Continuate a mescolare per evitare la formazione di grumi. Portate la salsa a ebollizione. Lasciate bollire a fuoco lento per altri 1 o 2 minuti e condite con sale, pepe e un po' di noce moscata.
Distribuite la besciamella sulla moussaka e cospargete con formaggio grattugiato. Cuocete la moussaka nel forno a 200°C per circa 30 – 40.

Tempo di preparazione: ca. 1 ora e 10 minuti.

Variazione vegetariana: per una moussaka vegetariana, potete sostituire il ragù a base di carne con sugo di pomodoro oppure con ragù di lenticchie rosse.