

MOUSSAKA



Revista
Abr. | Mai. 12

Fotos: Vasco Célio
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 700 g de borrego moído (talho Apolónia)
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho
- 150 ml de azeite
- 80 g de uvas passas
- ½ colher de chá de orégãos
- ½ colher de chá de canela em pó
- ¼ de colher de chá de noz-moscada
- ¼ de colher de chá de pimenta preta
- 2 beringelas grandes
- 1 frasco pequeno de tomate temperado Guloso
- 60 g de queijo Grana Padano Galbani
- 2 iogurtes Grego Total (170 g)
- 300 ml de molho bechamel
- 2 claras de ovo

PREPARAÇÃO

Corte as beringelas em fatias de 1 cm, no sentido longitudinal, temperando-as com sal e pimenta e um fio de azeite • Deixe repousar entre 20 e 30 min. • Leve uma caçarola ao lume com 1 colher de azeite e cozinhe as fatias de beringela em lume forte dos dois lados • Reserve • Adicione um pouco de azeite na caçarola e salteie a carne em lume muito forte • Quando estiver enxuta e com a cor mais escura, reserve • Na mesma caçarola, refogue a cebola e o alho • Quando estiverem esbranquiçados, adicione a carne de borrego e todas as especiarias, temperando também com sal • Mexa e adicione o tomate e as passas, cozinhando 8 a 10 min. e reserve • Bata bem 2 claras, de modo a aumentarem de volume sem ficarem em castelo • Coloque o molho bechamel numa tigela e adicione o iogurte, as claras e parte dos orégãos • Num pírex para ir ao forno ou caçarola de barro, comece por colocar um pouco de molho, fatias de beringela e a mistura da carne, terminando com mais molho e um pouco de queijo Grana Padano • Repita este procedimento mais vezes até gastar todos os ingredientes e reserve um pouco de molho e queijo para a camada final • Leve ao forno a cozer em lume forte (170 °C), durante 30 min., e sirva imediatamente