



Melanzana Mousaka

Patlıcan Musakka



1 kg. di melanzane
250 gr. carne macinata di vitello
2 cipolle medie
2 pepe italiane verdi
1 cipolla matura grossa
1 cucchiaio di salsa
1 bicchierino d'olio vegetale

- # Le melanzane si sbucciato e si fanno aspettare nell'acqua salata per mezz'ora.
- # Le cipolle che tagliate si arrossisce nell'olio finchè violano.
- # POi si aggiungono le pepe macinate finemente e carne macinata poi si miscela sempre per non diventarsi rotondi della carne macinata.
- # Dopo aversi succhiato l'liquido la carne macinata si aggiungono la salsa e poi i pomodori.
- # Le melanzane che aspettate nella acqua salata si tagliano per mousaka.
- # La miscela preparata si prende in un altra ciotola.
- # Nella ciotola di preparamento di miscela si mettono le melanzane tagliate.
- # Sopra si rimette la miscela con carne macinata.
- # Si cucina per 5 minuti sul fuoco medio e poi si aggiunge 1,5 bicchieri l'acque e poi si continua a cucinare per 30 - 35 minuti.

Nota: Così si può cucinarsi anche la patata.