



## Mousaka della Melanzana Ogreten

Patlıcan Musakka Ogreten



1 kg. melanzane  
2 cipolle secche  
250 gr. di carne macinata  
5 cucchiai d'olio vegetali  
2 pomodori  
1 cucchiaio di salsa  
2 pepe verdi italiani  
1 cucchiaiino di sale  
2 bicchieri d'acque

- # Le melanzane si sbucano , e si fanno aspettarsi nell'acqua per mezz'ora per diminuirsi il piccante .
- # Cipolla e olio si prendono in una ciotola, e si cucina finchè le cipolle prendono il colore viola.
- # Sopra delle cipolle si mettono in fila con 5 minuti di differenze carne macinata, pepe macinata finemente, salsa e pomodori tagliati.
- # Dopo aversi aggiunto 1,5 bicchieri d'acque si cucina sul fuoco medio per 15 minuti.
- # POi le melanzane si filtrano dall'acqua e si tagliano per mousaka e dopo aversi tagliati si mettono in un vassoio come le carte.
- # Sopra si mette prima la miscela preparata con carne e poi mette la sosa besciamele.
- # E si cucina nel forno riscaldato 180 gradi finchè si arrossiscono.

Nota: Sosa di bescemel; 2 cucchiai di farine, si arrossisce con margherina di 1 cucchiaio. Sopra si mette piano piano 1 bicchiere di latte, e si miscela finchè arriva il momento di crema, si aggiunge la sale e poi si mett esopra della mousaka.