

Mussaca Pireu

Grècia i Catalunya

Pepita Cabezos

Ingredients

1 kg d'albergínies
2 cebes grans
2 alls
½ kg de carn de vedella picada
1 got de vermut negre
½ kg de tomàquets madurs
½ got d'aigua
1 pastilla de caldo concentrat
Oli d'oliva
Farina de galeta
50 g de formatge ratllat
Sal, pebre negre, orenga i sucre



Per a ½ l de beixamel: 2 cullerades de farina, 1 cullerada de mantega, 2 gots de llet i nou moscada ratllada

Preparació

Talleu les albergínies en rodanxes fines i saleu-les. Deixeu-les reposar 10 minuts.

En una paella ampla, fregiu els alls i les cebes ben picades amb la meitat de l'oli. A continuació, afegiu-hi la carn. Quan vegeu que canvia de color, aboqueu-hi el vermut, les espècies, la sal i un pessic de sucre. Deixeu-ho coure 10 minuts.

Mentrestant, prepareu la beixamel.

En una safata de forn fonda, aboqueu-hi un rajolí d'oli i farina de galeta. Poseu-hi successivament un llit d'albergínies i un de carn.

Prepareu la pastilla de caldo amb el mig got d'aigua i aboqueu-la a la safata. Llavors, coeu-ho durant 35 minuts al forn. Passat aquest temps, cobriu-ho amb la beixamel i el formatge ratllat i gratineu-ho-ho.

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>