**[Berenjenas asadas con Moussaka y ricotta](http://www.deliaonline.com/recipes/cuisine/mediterranean/greek/moussaka-with-roasted-aubergines-and-ricotta.html)**  
(traducción automática, NO mía)  
Esta receta es un clásico griego, pero la pequeña pista de Italia, he añadido en forma de queso ricotta hace que la moussaka mejor cubierta que he probado. Además, asar las berenjenas es mucho menos pesado que se coloca sobre una sartén verlos disfrutar masas de aciete.



**Para 6**

**Ingredientes**

* 500 g cordero picada
* 2 berenjenas medianas
* 2 cucharadas de aceite de oliva
* 2 cebollas medianas, peladas y cortadas pequeñas
* 2 dientes de ajo, pelados y picados
* 1 cucharada de menta fresca picada
* 1 cucharada de perejil fresco picado
* 1 cucharadita rasa de canela en polvo
* 2 cucharadas de puré de tomate redondo
* 75 ml de vino tinto
* sal y pimienta recién molida negro

**Para el relleno**

* 250 g ricotta
* 275 ml de leche entera
* 25 g de harina
* 25 g de mantequilla
* ¼ de nuez moscada entera, rallada
* 1 hoja de laurel
* 1 huevo grande
* 1 cucharada rasa de parmesano rallado (Parmigiano Reggiano)
* sal y pimienta recién molida negro

**Necesitará una fuente de horno para hornear de 25,5 x 20 cm, 5 cm de profundidad, y una hoja de 35 x 28 cm hornear.**

**Methodo**

Primero preparar las berenjenas para deshacerse de su alto contenido de agua y concentrar su sabor. Para ello, quitar los tallos y, dejando las pieles en, cortarlas en aproximadamente 4 cm trozos. A continuación, colocarlos en un colador y espolvorear con aproximadamente 1 cucharada sopera nivel de sal.

Ahora ponga un plato encima de ellos y con un peso hacia abajo con algo pesado, a continuación, poner otro plato debajo para coger los jugos. Dejarlos así durante 1 hora. Entonces, poco antes del final de este tiempo, pre-calentar el horno a su valor máximo.  
Cuando la hora se ha terminado, exprimir todo el jugo sobrante de las berenjenas con las manos y séquelas tan completamente como sea posible en un paño limpio. A continuación, los extendió sobre la bandeja del horno, rociar 1 cucharada de aceite de oliva sobre ellos y los tiran alrededor para conseguir una buena capa. Ahora aparecerá la hoja de hornear en el horno y asar las berenjenas durante 30 minutos o hasta que estén teñida marrón en los bordes.

Mientras tanto, calentar el aceite de oliva restante en la sartén grande y sofría la cebolla y el ajo suavemente durante unos 5 minutos. Después de eso, suba el calor alto, añadir el cordero picado y lo dorar durante unos minutos, girándolo y mantenerla en movimiento. Ahora cocinar todo el lote, revolviendo todo el tiempo, de 2-3 minutos. A continuación, reduzca el calor y, en un tazón pequeño, mezcle la menta, perejil, canela, puré de tomate y vino tinto.

Cuando está completamente combinan, viértalos sobre la carne, sazonar bien y cocinar todo el lote muy suavemente durante unos 20 minutos, revolviendo de vez en cuando para que no atrapa en la base de la olla. Ahora sacar las berenjenas del horno y reduzca la temperatura a marca de gas 4, 350 ° F (180 ° C). Es una buena idea dejar la puerta del horno abierta enfriar un poco.

A continuación, hacer la cobertura mediante la colocación de la hoja de leche, harina, mantequilla, nuez moscada y Bahía en una cacerola. Usando un batidor de globo, batidor a fuego medio hasta que todo llega hasta el punto de cocción y la salsa se vuelve suave y brillante.

Ahora gire el calor hasta su posición más baja y deje que la salsa se cocine suavemente durante 5 minutos. Luego sabor y temporada, descartando la hoja de laurel, retiran la cacerola del fuego y déjelo enfriar un poco antes de batir en el requesón y el huevo. Le dan un buen batidor para mezclar todo bien. Finalmente, combinar las berenjenas asadas con la mezcla de carne y transferirlo a la fuente de hornear. Luego vierta el relleno sobre, espolvorear la superficie con el parmesano y hornear en el estante del centro del horno durante 50 minutos, momento en que la parte superior estará dorado.

Déjela reposar durante 10 minutos para asentarse y, a continuación, servir con arroz y ensalada de pepino, tomate, aceitunas y queso Feta desmenuzado aliñada con aceite de oliva y jugo de limón fresco estilo griego.

|  |
| --- |
|  |
|  |