

MUSSAKÁ



Ingredientes (6 pessoas)

- ½ kg de batatas em cubos fritas em azeite
- 4 berinjelas grandes
- 2 cebolas picadas
- ½ kg de carne moída
- 100 ml de azeite de oliva
- 150 ml de caldo de carne
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- tomilho, alecrim e sálvia
- sal, pimenta do reino e páprica picante

COBERTURA:

- 200 ml de iogurte
- 2 ovos
- 1 pitada de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de farinha
- Sal a gosto

Modo de preparo

Corte as berinjelas ao meio no sentido longitudinal, tempere com sal e pincele com azeite. Asse até amolecerem. Retire a polpa da casca e pique bem miúdo. Puxe a cebola no azeite acrescente a carne e refogue bem. Adicione a berinjela e cozinhe para mesclar os sabores. Junte o extrato de tomate diluído no caldo de carne e conserve em fogo forte até secar. Incorpore os temperos. Coloque metade da carne numa forma refratária, cubra com as batatas e arrume a carne restante. Misture todos os ingredientes da cobertura e espalhe sobre a mussaká. Asse em forno médio.