



Grecia

MUSAKA

Rafael Lizana - AMPA Pere de Tera

Durant el curs passat vam fer un curset de cuina al barri, on vam aprendre molts plats d'arreu del món. Aquest és típic de Grecia.

Ingredients

1 kg de tomàquets vermells, 2 albergínies,
2 dents d'all, 1 fulla de llorer,
300 grs de formatge emmental,
Oli, sal, pebre

Preparació

Tallar les albergínies en làmines de ½ cm de grossor i deixar-les en sal durant mitja hora aproximadament, perquè deixin anar l'aigua.

Mentre, amb els tomàquets, alls, llorer, oli, sal i pebre, elaborar una salsa.

Fregir les albergínies en abundant oli i deixar-les reposar en paper absorbent.

En una font apta per a forn disposar una base d'albergínia, cobrir-lo amb salsa de tomàquet i per sobre disposar una capa de formatge. D'aquesta manera acabar d'omplir la font, finalitzant amb el formatge en la part superior.