

MUSSACA



INGREDIENTS (per a 4 persones)

2 albergínies	½ got de vi blanc	30 g de mantega
500 g de tomàquet madur	500 g de carn de vedella picada sense gluten	200 ml de llet sencera
Farigola fresca (no a granel)	1 cullerada de postres de canyella en pols sense gluten	Nou moscada mòlta sense gluten
Romaní fresc (no a granel)	Pebre negre molt sense gluten	Oli d'oliva
1 cullerada de postres de sucre	30 g de farina sense gluten Proceli	Sal
4 patates grans		Formatge parmesà en pols sense gluten
2 cebes		1 gra d'all

ELABORACIÓ

Tallem les albergínies a rodanxes de mig centímetre de gruix, les salem una mica i les deixem escórrer uns 30 minuts.

Escaldem els tomàquets, els pelem, els tallem a daus, els coem en una paella amb un bon raig d'oli d'oliva, a foc suau i tapats durant 10 minuts, afegim la farigola, el romaní i el sucre, i deixem coure 20 minuts més per obtenir la salsa de tomàquet.

Pelem les patates, les tallem a rodanxes fines, posem una quantitat generosa d'oli d'oliva en una paella, coem les patates a foc mig fins que s'estovin, les escorrem sobre paper de cuina i reservem.

Tallem les cebes i l'all a daus ben petits, sofregim en una cassola a foc suau durant 15 minuts, afegim el vi, deixem evaporar l'alcohol, incorporem la carn picada, coem fins que estigui cuita, salpebrem al gust, afegim la canyella i la salsa de tomàquet, cuinem tot junt durant uns minuts i reservem.

Assequem bé les rodanxes d'albergínia, les coem a la planxa volta i volta amb una mica d'oli d'oliva i reservem.

Desfem la mantega en una cassola, agreguem la farina, coem durant 5 minuts, addicionem la llet calenta, barregem amb l'ajuda d'unes varetes per formar la beixamel, salpebrem al gust i afegim la nou moscada.

Disposem en una safata de forn una capa de patates, una mica de salsa de tomàquet i de carn, una capa d'albergínia, una capa de beixamel, i així, successivament, fins a acabar amb tots els ingredients, enllestint amb una capa final de beixamel i una mica de formatge parmesà ratllat per sobre, i coent al forn a 180°C durant 12-15 minuts.