



# Moussaka Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

Molho de carne moída:

- 2 dentes de alho descascados e amassados
- 1 colher (sopa) de azeite
- 300 g de patinho moído
- 1 lata de tomates pelados picados
- 1 colher (café) de sal
- Pimenta-do-reino preta moída a gosto
- Salsinha picada a gosto

Berinjela:

- 1 berinjela cortada em rodela fina
- Azeite para untar

Montagem:

- 2 batatas cozidas, descascadas e cortadas em rodela fina
- 1 embalagem de Queijo Cottage Tirolez (200 g)
- Salsinha picada a gosto

## Modo de Preparo

Molho de carne moída: Em uma panela, doure o alho no azeite, acrescente a carne moída e refogue até ficar soltinha.

Adicione os tomates pelados e cozinhe rapidamente. Tempere com o sal, a pimenta e a salsinha e reserve.

Berinjelas: Em uma frigideira untada com azeite, doure todas as rodela de berinjela.

Montagem: Coloque um pouco de molho bem quente no fundo de um refratário e, em seguida, faça camadas com a batata, a berinjela e o Queijo Cottage Tirolez. Faça outra camada com a batata e a berinjela e cubra com o molho. Salpique a salsinha e sirva em seguida.