

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ



Το παστίσιο γίνεται με ζυμαρικά, σάλτσα με κιμά και μπεσαμέλ για την επίστρωση. Αυτά τα τρία συστατικά τοποθετούνται σε στρώσεις.

Υλικά

1 πακέτο μακαρόνια χονδρά

Για την σάλτσα με τον κιμά

0,5 κιλό μοσχαρίσιο κιμά

1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)

μαϊντανός

0,5 ποτήρι κόκκινο κρασί

1 φλιτζάνι σάλτσα ντομάτας

1 ξυλάκι κανέλλας

Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

κεφαλοτύρι

Για την μπεσαμέλ

6 κουταλιές της σούπας βούτυρο

10 κουταλιές της σούπας αλεύρι

2 κούπες γάλα

Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Πρώτα βράζουμε τα μακαρόνια σε πολύ ζεστό νερό για περίπου 10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Τα στραγγίζουμε και τα αφήνουμε στην άκρη.

Για τη σάλτσα με τον κιμά

1. Σοτάρουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο και συνεχίζουμε με το κρέας. Συνεχίζουμε για περίπου πέντε λεπτά και σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε 2 λεπτά για να εξατμιστεί το αλκοόλ.
2. Προσθέτουμε τη σάλτσα ντομάτας, το μαϊντανό, το μπαχάρι, το ξυλάκι της κανέλας, το αλάτι και το πιπέρι και αφήνουμε τη σάλτσα να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά για 10 λεπτά μέχρι να απορροφηθούν όλα τα υγρά. Αφαιρούμε την κανέλα.

Για την μπεσαμέλ

1. Λιώνουμε το βούτυρο σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε το αλεύρι στο λιωμένο βούτυρο ανακατεύοντας συνεχώς και αφήνουμε να μαγειρευτεί για ένα λεπτό.
3. Προσθέτουμε το γάλα στο μείγμα ανακατεύοντας συνεχώς. Το προσθέτουμε σιγά-σιγά μέχρι να δέσει η σάλτσα.
4. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και λίγο μοσχοκάρυδο.
5. Σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι το μίγμα να γίνει παχύρευστο. Η μπεσαμέλ πρέπει να είναι αρκετά σφικτή έτσι ώστε να παραμένει πάνω πάνω στο ταψί και να μη γλιστράει μέσα στο μείγμα.

Όταν τα τρία συστατικά είναι έτοιμα, λαδώνουμε το κάτω μέρος και τις πλευρές του ταψιού με ελαιόλαδο.

1. Πρώτη στρώση: απλώνουμε κάτω κάτω τα μισά ζυμαρικά.
2. Δεύτερη στρώση: προσθέτουμε το μίγμα του κρέατος.
3. Τρίτη στρώση: απλώνουμε και τα υπόλοιπα ζυμαρικά.
4. Τέταρτη στρώση: Απλώνουμε ομοιόμορφα την μπεσαμέλ ώστε να καλύψει ολόκληρο το ταψί.
5. Ρίχνουμε λίγο τριμμένο κεφαλοτύρι στην κορυφή.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο (200 C) για 45 λεπτά, μέχρι η μπεσαμέλ να πάρει ένα ανοιχτό καφέ χρώμα.

Σημειώσεις

Το παστίτσιο είναι ένα παραδοσιακό ελληνικό πιάτο που βασίζεται στα μακαρόνια και τον κιμά. Το κεφαλοτύρι το οποίο προστίθεται, έχει μια ήπια αλμυρή γεύση και παρασκευάζεται από πρόβιο και κατσικίσιο γάλα. Προσφέρεται ως ορεκτικό αλλά συνήθως τριμμένο πάνω σε μακαρονάδες. Είναι ιδανικό για τηγάνισμα αλλά και τριμμένο πάνω σε διάφορα φαγητά.