

## PASTA AL FORNO CON CARNE E BESCIAMELLA PASTITSIO



Il Pastitsio è fatto con pasta, sugo di carne e ricoperto con besciamella. I tre ingredienti sono disposti a strati.

### Ingredienti:

una confezione di pasta (tagliatelle o penne)

Per il ragù:

0,5 kg carne macinata

1 tazza di olio d'oliva

1 cipolla (tritata finemente)

prezzemolo

Mezzo bicchiere di vino rosso

1 tazza di salsa di pomodoro o passata

1 bastoncino di cannella

Sale, pepe, noce moscata

formaggio Kefalotiri

Per la besciamella:

6 cucchiaini di burro

10 cucchiaini di farina

2 tazze di latte

Sale, pepe, noce moscata

### Preparazione

1 . Cuocere i maccheroni in acqua bollente per circa 10 minuti, a cottura ultimata scolarli e lasciarli da parte.

### Per il ragù

- 1 . Soffriggere la cipolla in olio d'oliva e aggiungere la carne.
- 2 . Fate cuocere per circa cinque minuti e aggiungere il vino.
- 3 . Lasciare due minuti per l'alcool evapori.
- 4 . Aggiungere la salsa di pomodoro, prezzemolo, cannella, sale e pepe e lasciare bollire a fuoco a fuoco basso per 10 minuti fino a quando tutto il liquido è assorbito . Togliere la bacchetta di cannella.

### Per la besciamella

- 1 . Fate sciogliere il burro in una casseruola a fuoco basso.
- 2 . Aggiungere la farina al burro fuso sbattere continuamente e lasciare cuocere per un minuto.
- 3 . Aggiungere il latte al composto mescolando continuamente (io uso una frusta). Aggiungere il latte a poco a poco fino a quando la salsa è densa.
- 4 . Aggiungere sale, pepe e un po' di noce moscata.
- 5 . Fate bollire a fuoco basso fino a quando non è densa. La besciamella deve essere particolarmente densa in modo che rimanga in cima alla teglia e non penetri nella miscela.

Quando i tre componenti sono pronti, ungero il fondo e i lati di una teglia con olio d'oliva.

- 1 . Primo strato: coprire il fondo con metà della pasta.
- 2 . Secondo strato : aggiungete il composto di carne.
- 3 . Terzo strato : coprire con la restante pasta.
- 4 . Quarto strato: Coprire il tutto con la besciamella.
- 5 . Cospargere con formaggio kefalotiri.

Cuocere in forno preriscaldato ( 200 ° C ) per 45 minuti , fino a quando la besciamella appare dorata.

### Note

Il Pastitsio è un piatto della tradizione greca fatto con spaghetti e carne macinata. Il Formaggio Kefalotiri, salato e con un sapore delicato, è molto popolare ed è fatto con il latte di pecore e/o di capra. Può essere servito come antipasto, ma di solito è grattugiato e utilizzato sulla pasta. E' ideale per la gratinatura e la frittura .