

Pastitsio

Zapiekany makaron z mięsem pod Bechamelem



Pastitsio wykonane jest z makaronu, sosu mięsnego i sosu beszamelowego na wierzchu. Te trzy elementy są umieszczane warstwami.

Składniki

jedno opakowanie makaronu (mogą być różne typy makaronu jak noodles lub penne)

Do sosu mięsnego

1/2 kg mielonej wołowiny

1 szklanka oliwy z oliwek

1 cebula (drobno posiekana)

pietruszką

0,5 szklanki czerwonego wina

1 szklanka sosu pomidorowego

1 cynamon

Sól, pieprz, gałka muszkatołowa

ser Kefalotiri

Do wykonania beszamelu

6 łyżek masła

10 łyżek mąki

2 szklanki mleka

Sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie

1. Najpierw trzeba zagotować makaron w bardzo gorącej wodzie przez około 10 minut, aż będzie miękki, odcedzić i odstawić na bok.

Przygotowanie sosu mięsnego

1. Podsmażyć cebulę w oliwie z oliwek, następnie kontynuować smażenie razem z mięsem.

2. Gotować przez około pięć minut i dodać wino.

3. Odczekać 2 minuty, tak by alkohol wyparował.

4. Dodać sos pomidorowy, pietruszkę, ziele angielskie, cynamon, sól i pieprz i dusić sos na

małym ogniu przez 10 minut, aż cały płyn będzie wchłonięty. Wyjąć laskę cynamonu.

Przygotowanie beszamelu

1. Masło roztopić w rondelku na małym ogniu.
 2. Dodać mąkę do roztopionego masła i ciągle ubijając pozwolić się gotować przez minutę.
 3. Dodać do mieszaniny mleko, ciągle mieszając (ja używam miksera ręcznego). Dodawać mleko po trochu, aż sos będzie gęsty.
 4. Dodać sól, pieprz i odrobinę gałki muszkatołowej.
 5. Dusić na małym ogniu, aż będzie gęsty. Sos beszamelowy musi być bardzo gęsty, aby pozostał on na górze formy do pieczenia i nie spływał.
- Kiedy trzy elementy są gotowe, posmarować dno i boki formy do pieczenia z oliwą z oliwek.

1. Pierwsza warstwa: ułożyć dolną warstwę makaronu.
2. Druga warstwa: dodać farsz mięsny.
3. Warstwa trzecia: ułożyć pozostały makaron.
4. Czwarta warstwa: Polać na wierzchu sosem beszamelowym, tak aby pokryć całe naczynie.
5. Posypać serem kefalotiri po wierzchu.

Piec w piekarniku wcześniej ogrzanym (200 ° C) przez 45 minut, aż sos bechamel stanie się jasnobrazowy.

Uwagi

Pastitsio jest typowym, tradycyjnym greckim daniem, opartym na spaghetti i mielonej wołowinie. Ser Kefalotiri o delikatnym słonym smaku jest bardzo popularny w Grecji i jest produkowany z owczego i/lub koziego mleka. Ser może być podawany jako przystawka, ale zwykle jest tarty i służy do posypania spaghetti. Nadaje się do zapiekania na ruszcie i do smażenia.