

Το παστίτσιο δεν θέλει ιδιαίτερες συστάσεις. Αγαπημένο μαμαδίστικο φαγητό, για οικογενειακό και Κυριακάτικο τραπέζι, ξετρελαίνει μικρούς και μεγάλους! Δείτε τη συνταγή μου για πεντανόστιμο παστίτσιο βήμα-βήμα!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. μακαρόνια για παστίτσιο Νο2

Για τη σάλτσα του κιμά:

700 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς

400 γρ. σάλτσα ντομάτα

2 μέτρια κρεμμύδια φιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο σε φετάκια

1 φύλλο δάφνης

1/2 κ.γλ. τριμμένο μπαχάρι

1 στικ κανέλας

Αλάτι και πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ:

100 γρ. βούτυρο

100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

1 λίτρο φρέσκο γάλα πλήρες

3-4 κ.σ. τριμμένο κεφαλοτύρι

1 αυγό

Τριμμένο μοσχοκάρυδο

Λίγο αλάτι και πιπέρι

2-3 κ.σ. βούτυρο έξτρα για τα μακαρόνια

Λίγο έξτρα τυρί για τα μακαρόνια και το πασπάλισμα

Ελαιόλαδο

Παστίτσιο

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε νερό με αλάτι στην κατσαρόλα να βράσει. Σε άλλη κατσαρόλα σωτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τον κιμά και τον σπάμε πολύ καλά, να τσιγαριστεί όλος, χωρίς να έχει σβολάκια. Προσθέτουμε τη ντομάτα, το δαφνόφυλλο, το μπαχάρι, το στικ κανέλας, συμπληρώνουμε λίγο νερό και βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τον κιμά περίπου 25-30 λεπτά, να μαγειρευτεί ο κιμάς και να δέσει η σάλτσα μας.

Εν τω μεταξύ μόλις βράσει το νερό ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα βράζουμε 2 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες του πακέτου. Τα σουρώνουμε και τα στραγγίζουμε καλά. Δεν τα ξεπλένουμε. Δεν θέλουμε να κρατήσουν νερό τα μακαρόνια για να μην το βγάλουν μετά μέσα στο ταψί.-

Τα βάζουμε ζεστά σε ένα πυρίμαχο σκεύος ή ταψί. Τα κόβουμε ελαφρά σε διάφορα σημεία, για να μπορούμε να τα στρώσουμε καλύτερα στο ταψί και να μας βγουν καλύτερα τα κομμάτια όταν θα έχουν ψηθεί. Βάζουμε το βούτυρο όσο είναι ζεστά να πάει παντού. Το βούτυρο δίνει έξτρα νοστιμιά και βοηθάει τα μακαρόνια να μην κολλάνε. Πασπαλίζουμε με κεφαλοτύρι.

Αφήνουμε τη σάλτσα του κιμά λίγο να κρυώσει και ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Σε κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο να λιώσει. Προσθέτουμε λίγο-λίγο το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα. Μόλις απορροφηθεί όλο το αλεύρι βάζουμε σταδιακά το γάλα (σε θερμοκρασία δωματίου ή χλιαρό) και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα. Η φωτιά μας πρέπει να είναι μέτρια. Όταν η μπεσαμέλ αρχίσει να πήζει βάζουμε το τριμμένο κεφαλοτύρι, ανακατεύουμε και τέλος βάζουμε το αυγό, αλάτι, λίγο πιπέρι και το μοσχοκάρυδο. Σβήνουμε το μάτι και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για λίγο ακόμη. Μόλις δέσει αποσύρουμε από τη φωτιά.

Στρώνουμε τον κιμά στα μακαρόνια. Πασπαλίζουμε ακόμα λίγο κεφαλοτύρι και στη συνέχεια στρώνουμε τη μπεσαμέλ, να πάει παντού. Την ισιώνουμε με το πίσω μέρος ενός κουταλιού. Πασπαλίζουμε με λίγη φρυγανιά που δίνει πολύ ωραία τραγανότητα, και ακόμα λίγο έξτρα κεφαλοτύρι.

Ψήνουμε στους 180°C στο φούρνο για περίπου 45-50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η κρούστα.

Αφήνουμε τουλάχιστον 15 λεπτά να σταθεί το παστίτσιο. Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.-

Καλή όρεξη!

Παστίτσιο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε νερό με αλάτι στην κατσαρόλα να βράσει.
- 2 Σε άλλη κατσαρόλα σωτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τον κιμά και τον σπάμε πολύ καλά, να τσιγαριστεί όλος, χωρίς να έχει σβολάκια.
- 3 Προσθέτουμε τη ντομάτα, το δαφνόφυλλο, το μπαχάρι, το στικ κανέλας, συμπληρώνουμε λίγο νερό και βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τον κιμά περίπου 25-30 λεπτά, να μαγειρευτεί ο κιμάς και να δέσει η σάλτσα μας.

4 Εν τω μεταξύ μόλις βράσει το νερό ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα βράζουμε 2 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες του πακέτου. Τα σουρώνουμε και τα στραγγίζουμε καλά. Δεν τα ξεπλένουμε. Δεν θέλουμε να κρατήσουν νερό τα μακαρόνια για να μην το βγάλουν μετά μέσα στο ταψί.-

5 Τα βάζουμε ζεστά σε ένα πυρίμαχο σκεύος ή ταψί. Τα κόβουμε ελαφρά σε διάφορα σημεία, για να μπορούμε να τα στρώσουμε καλύτερα στο ταψί και να μας βγουν καλύτερα τα κομμάτια όταν θα έχουν ψηθεί.

6 Βάζουμε το βούτυρο όσο είναι ζεστά να πάει παντού. Το βούτυρο δίνει έξτρα νοστιμιά και βοηθάει τα μακαρόνια να μην κολλάνε. Πασπαλίζουμε με κεφαλοτύρι.

7 Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ. Σε κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο να λιώσει. Προσθέτουμε λίγο-λίγο το αλεύρι και ανακατεύουμε με σύρμα.

8 Μόλις απορροφηθεί όλο το αλεύρι βάζουμε σταδιακά το γάλα (σε θερμοκρασία δωματίου ή χλιαρό) και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα. Η φωτιά μας πρέπει να είναι μέτρια.

9 Όταν η μπεσαμέλ αρχίσει να πήζει βάζουμε το τριμμένο κεφαλοτύρι, ανακατεύουμε και τέλος βάζουμε το αυγό, αλάτι, λίγο πιπέρι και το μοσχοκάρυδο. Σβήνουμε το μάτι και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για λίγο ακόμη. Μόλις δέσει αποσύρουμε από τη φωτιά.

10 Στρώνουμε τον κιμά στα μακαρόνια. Πασπαλίζουμε ακόμα λίγο κεφαλοτύρι και στη συνέχεια στρώνουμε τη μπεσαμέλ, να πάει παντού. Την ισιώνουμε με το πίσω μέρος ενός κουταλιού.

11 Πασπαλίζουμε με λίγη φρυγανιά που δίνει πολύ ωραία τραγανότητα, και ακόμα λίγο έξτρα κεφαλοτύρι.

12 Ψήνουμε στους 180°C στο φούρνο για περίπου 45-50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα η κρούστα.

13 Αφήνουμε τουλάχιστον 15 λεπτά να σταθεί το παστίσιο. Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.- Καλή όρεξη!