

Ένα υπέροχο φαγητό που αρέσει σε όλους, ζυμαρικά στο φούρνο με κιμά και τυριά ογκρατέν!

## Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. ζυμαρικά πένες, βίδες, σέλινο ή ότι προτιμάτε

400 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

250 ml χυμός ντομάτας

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο σε φετάκια

Μισό ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος

Φρέσκος βασιλικός ψιλοκομμένος (1-2 κ.σ.)

100 γρ. μοτσαρέλα για πίτσα (κίτρινη)

200 γρ. γραβιέρα ή mastelo κατσικάκι

200 ml κρέμα γάλακτος

50 ml ροζέ ή κόκκινο κρασί

1 φύλλο δάφνης

1 κ.σ. συμπυκνωμένος ζωμός λαχανικών από βάζο ή μισός κύβος λαχανικών

2-3 πρέζες τριμμένο μπαχάρι

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Ζυμαρικά φούρνου με κιμά και τυριά ογκρατέν

## Εκτέλεση συνταγής

Καλύπτουμε τον πάτο της κατσαρόλας με ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Βάζουμε τον κιμά και τον σπάμε με μια ξύλινη κουτάλα να καβουρδιστεί και αυτός.

Μόλις αλλάξει χρώμα σβήνουμε με το κρασί.

Αφήνουμε λίγο να εξατμιστεί και προσθέτουμε το δαφνόφυλο, το τριμμένο μπαχάρι, τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι.

Βάζουμε το ζωμό λαχανικών και συμπληρώνουμε νερό να καλυφθεί ο κιμάς (τον θέλουμε ζουμερό στο τέλος).

Μόλις πάρει μερικές βράσεις χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή και βράζουμε περίπου μισή ώρα. Στα μισά του μαγειρέματος προσθέτουμε το μαϊντανό και το βασιλικό. Αν χρειαστεί συμπληρώνουμε νεράκι.

Παράλληλα, σε άλλη κατσαρόλα, σε άφθονο αλατισμένο νερό, βράζουμε τα ζυμαρικά 3 λεπτά λιγότερο από το χρόνο που γράφει η συσκευασία.

Τα σουρώνουμε και τους ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Σε πυρέξ βάζουμε λίγη από τη μοτσαρέλα και το μαστέλο. Στην κατσαρόλα με τα ζυμαρικά προσθέτουμε 2-3 κ.σ. μαστέλο, την υπόλοιπη μοτσαρέλα, τη μισή κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε. Τα στρώνουμε στο πυρέξ.

Όταν ο κιμάς είναι έτοιμος τον βάζουμε πάνω στα ζυμαρικά και ανακατεύουμε ελαφρά. Ρίχνουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος.

Σκορπίζουμε το υπόλοιπο τυρί πάνω στα ζυμαρικά και τα βάζουμε στο φούρνο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 15'-20' μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει ένα ωραίο χρώμα.

Σερβίρεται ζεστό!

Καλή όρεξη!!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Λαζάνια φούρνου με σπανάκι](#)

Σημείωση: αν δεν βρείτε κατσικίσιο μαστέλο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ωραία γραβιέρα

# Ζυμαρικά φούρνου με κιμά και τυριά ογκρατέν

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Καλύπτουμε τον πάτο της κατσαρόλας με ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Βάζουμε τον κιμά και τον σπάμε με μια ξύλινη κουτάλα να καβουρδιστεί και αυτός.
- 2 Μόλις αλλάξει χρώμα σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε λίγο να εξατμιστεί και προσθέτουμε το δαφνόφυλο, το τριμμένο μπαχάρι, τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι.
- 3 Βάζουμε το ζωμό λαχανικών και συμπληρώνουμε νερό να καλυφθεί ο κιμάς (τον θέλουμε ζουμερό στο τέλος).

- 4 Μόλις πάρει μερικές βράσεις χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή και βράζουμε περίπου μισή ώρα. Στα μισά του μαγειρέματος προσθέτουμε το μαϊντανό και το βασιλικό. Αν χρειαστεί συμπληρώνουμε νεράκι.
- 5 Παράλληλα, σε άλλη κατσαρόλα, σε άφθονο αλατισμένο νερό, βράζουμε τα ζυμαρικά 3 λεπτά λιγότερο από το χρόνο που γράφει η συσκευασία.
- 6 Τα σουρώνουμε και τους ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο να μην κολλήσουν μεταξύ τους.
- 7 Σε πυρέξ βάζουμε λίγη από τη μοτσαρέλα και το μαστέλο.
- 8 Στην κατσαρόλα με τα ζυμαρικά προσθέτουμε 2-3 κ.σ. μαστέλο, την υπόλοιπη μοτσαρέλα, τη μισή κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε.
- 9 Τα στρώνουμε στο πυρέξ.
- 10 Όταν ο κιμάς είναι έτοιμος τον βάζουμε πάνω στα ζυμαρικά και ανακατεύουμε ελαφρά.
- 11 Ρίχνουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος.
- 12 Σκορπίζουμε το υπόλοιπο τυρί πάνω στα ζυμαρικά και τα βάζουμε στο φούρνο.
- 13 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 15'-20' μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρει ένα ωραίο χρώμα. Σερβίρεται ζεστό!
- 14 Καλή όρεξη!! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα Λαζάνια φούρνου με σπανάκι