

19 Ιουλίου 2014

## Αγκινάρες μουσακά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### ΥΛΙΚΑ

600 γρ. κιμάς

120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κρεμμυδάκι φρέσκο καθαρισμένες

10 αγκινάρες καθαρισμένες

2 κ.σ. γαλέτα

180 γρ. βούτυρο

Αλάτι κατά βούληση

Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο τριμμένο

675 ml. γάλα

400 γρ. τριμμένο κίτρινο τυρί

225 ml χυμό ντομάτας

4 αυγά 2 ολόκληρα και 2 κρόκοι

Χρόνος Προετοιμασίας

60'

Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Αριθμός ατόμων

4 άτομα

Καθαρίζουμε τις αγκινάρες και τις βάζουμε σε κατσαρόλα να βράσουν και μετά τις στραγγίζουμε καλά.

Αλείφουμε ένα ταψί μεσαίου μεγέθους με 2κ.σ. βούτυρο, το πασπαλίζουμε με 1κ.σ. γαλέτα και στρώνουμε μέσα τις αγκινάρες σε μία σειρά. Τις περιχύνουμε με 2κ.σ. βούτυρο και πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε 120γρ. βούτυρο, να λιώσει και ρίχνουμε μέσα το κρεμμυδάκι και τον κιμά ώστε να τσιγαριστούν. Προσθέτουμε το χυμό τομάτας, αλάτι και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το αφήνουμε να σιγοβράσει για περίπου 30 λεπτά.

Αφήνουμε λίγο να κρυώσει και προσθέτουμε τα 2 αυγά ελαφριά χτυπημένα, 300γρ. τυρί και μια κουταλιά γαλέτα. Σκεπάζουμε με τον κιμά τις αγκινάρες.

Για την μπεσαμέλ:

Βάζουμε σε κατσαρόλα το αλεύρι και 2κ.σ. βούτυρο. Ανακατεύουμε το μίγμα σε σιγανή φωτιά επί 2-3 λεπτά. Το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε λίγο - λίγο το γάλα. Αφού έχουμε προσθέσει όλο το γάλα, βράζουμε την μπεσαμέλ έως ότου πήξει. Την αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε λίγο αλάτι, μοσχοκάρυδο τριμμένο, το υπόλοιπο τυρί και τους 2 κρόκους αυγών.

Σκεπάζουμε με την μπεσαμέλ το φαγητό και το ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (180 C) για περίπου 45 λεπτά.

**Πηγή :** [Cookbox.gr](http://Cookbox.gr)