

Μελιτζάνες παπουτσάκια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Τις μελιτζάνες παπουτσάκια, όπως και τα

γεμιστά και τόσα άλλα λαδερά, κάθε μάγειρας και μαγείρισσα στην Ελλάδα τις φτιάχνει με τον δικό του διαφορετικό τρόπο, με ή χωρίς κιμά, με πουρέ αντί για μπεσαμέλ ή απευθείας στον φούρνο χωρίς πρώτα να τηγανιστούν. Σήμερα όμως θα τις απολαύσουμε χωρίς συμβιβασμούς, σε όλο τους το γευστικό μεγαλείο: κιμάς, μπεσαμέλ και πικάντικο τυρί να συμπληρώνει υπέροχα τη σάλτσα και τη γεύση της μελιτζάνας.

Υλικά (για 4 μερίδες)

4 μεγάλες φλάσκες μελιτζάνες

λάδι για το τηγάνισμα

Για τη γέμιση

½ κιλό κιμά μοσχαρίσιο

1 κρεμμύδι μέτριο ψιλοκομμένο

4 κουταλιές ελαιόλαδο

½ κιλό ντομάτες πολτοποιημένες

αλάτι, πιπέρι

2-3 κουταλιές πικάντικο τριμμένο τυρί

1 κουταλιά φρυγανιά τριμμένη

2 κουταλιές μαϊντανό ψιλοκομμένο

Για τη σάλτσα

1 φλυτζάνι μπεσαμέλ (όχι πολύ σφιχτή)

λίγο φρέσκο βούτυρο

πικάντικο τριμμένο τυρί

Εκτέλεση

Κόβουμε κατά μήκος τις μελιτζάνες, τις χαράζουμε στη μέση ώστε, όταν τηγανιστούν, να γίνουν σαν παπουτσάκι. Πασπαλίζουμε κάθε σχισμή με λίγο αλάτι και τις αφήνουμε ½ ώρα περίπου. Τις ξεπλένουμε και τις τηγανίζουμε στο λάδι μέχρι να μαλακώσουν.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι μαζί με τον κιμά. Προσθέτουμε τις ντομάτες, αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε μισή ώρα περίπου. Ανακατεύουμε τον μαϊντανό. Αποσύρουμε τον κιμά από τη φωτιά, προσθέτουμε το τριμμένο τυρί και τη φρυγανιά. Τοποθετούμε τις μελιτζάνες σε ταψί, δίπλα-δίπλα με τη κομμένη πλευρά προς τα πάνω. Τις ανοίγουμε με ένα κουτάλι στη σχισμή και τις γεμίζουμε

Τις σκεπάζουμε με μπεσαμέλ και βάζουμε πάνω σε κάθε παπουτσάκι λίγο φρέσκο βούτυρο. Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί και ψήνουμε στους 180°C για 30-40 λεπτά περίπου.

Για τη μπεσαμέλ

2 κουταλιές αλεύρι

2 κουταλιές βούτυρο

1 ½ φλιτζάνι γάλα

1 αβγό

αλάτι, πιπέρι

Λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρολάκι και προσθέτουμε το αλεύρι και

αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε το μίγμα μέχρι να γίνει λείο. Προσθέτουμε λίγο-λίγο το γάλα ανακατεύοντας ζωηρά μέχρι να γίνει μια λεία σάλτσα.

Την απομακρύνουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το αβγό και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί στη σάλτσα μας.

Πηγή: ikypros.com