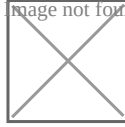


Μακαρονόπιτα με μελιτζάνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

- Ελαιόλαδο για το ταψάκι
- ½ κούπα φρυγανιά τριμμένη
- 4 κ.σ. παρμεζάνα και επιπλέον για το σερβίρισμα
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα και 2 κ.σ. επιπλέον
- 500 γρ μοσχαρίσιο λιπαρό κιμά
- 3 σκ. Σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 ποτηράκι του κρασιού κόκκινο κρασί
- 800 γρ σάλτσα ντομάτας έτοιμη
- αλάτι και πιπέρι
- 2 μέτριες μελιτζάνες φλάσκες κομμένες σε λεπτές φέτες
- 500 γρ κοντά ζυμαρικά (πέννες)
- 500 γρ μοτσαρέλα τριμμένη
- έξτρα 2 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d
2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

8

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

3

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Λαδώνουμε τη βάση και τα πλάγια μιας φόρμας 28 εκ με αποσπώμενη βάση.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη φρυγανιά με 2 κ.σ. παρμεζάνα και με το μείγμα αυτό “αλευρώνουμε” το εσωτερικό της φόρμας. Αδειάζουμε και πετάμε αυτά που περισσεύουν μέσα από τη φόρμα.
- Σε ένα βαθύ τηγάνι που το καίμε σε πολύ δυνατή φωτιά προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και τον κιμά.
- Σοτάρουμε τον κιμά για 5 λεπτά, προσθέτουμε το σκόρδο, και αφού σοτάρουμε άλλα 2-3 λεπτά σβήνουμε με το κόκκινο κρασί και περιμένουμε να εξατμιστεί το μισό.
- Προσθέτουμε και τη ντομάτα και σιγοβράζουμε για άλλα 5 λεπτά μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά.
- Αλατοπιπερώνουμε ελαφρά και δοκιμάζουμε.
- Αφήνουμε στο πλάι.
- Ετοιμάζουμε τις μελιτζάνες.
- Βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και ξεκινάμε να τηγανίζουμε τις μελιτζάνες σε μέτρια φωτιά, λίγες λίγες τη φορά.
- Συμπληρώνουμε σε κάθε τηγανιά λίγο ελαιόλαδο γιατί οι μελιτζάνες έχουν την τάση να ρουφάνε το λάδι.
- Τις αφήνουμε πάνω σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί κουζίνας να στραγγίσουν καλά από τα λάδια.
- Παράλληλα σε μια βαθιά κατσαρόλα και σε μπόλικο αλατισμένο νερό που βράζει βράζουμε τα ζυμαρικά για όση ώρα λέει ο κατασκευαστής μείον 1 λεπτό. Τα στραγγίζουμε καλά. Τα θέλουμε «αλ ντέντε» γιατί θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται και στο φούρνο.
- Τα ανακατεύουμε με τη σάλτσα και τη μοτσαρέλα.
- Ξεκινάμε να συνθέτουμε το φαγητό μας.

- Στη βάση της φόρμας βάζουμε μια στρώση από τηγανητές μελιτζάνες.
- Συνεχίζουμε βάζοντας μελιτζάνες και καλύπτοντας τα πλαινά της φόρμας. Θα περισσεύουν σίγουρα προς το πλάι αλλά μετά θα τις γυρίσουμε προς τα μέσα
- Γεμίζουμε τη φόρμα με το μείγμα ζυμαρικών και σάλτσας. Πατάμε καλά το μείγμα ώστε να μην αφήσει κενά μέσα στη φόρμα.
- Γυρνάμε προς τα πάνω τις φέτες της μελιτζάνας που περισσεύουν και από πάνω τους βάζουμε ότι μελιτζάνες έχουν περισσέψει.
- Καλύπτουμε με μεμβράνη, βάζουμε πάνω ένα πιάτο με μια κονσέρβα πάνω του για έξτρα βάρος και βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο για 4 ώρες ώστε να παγώσει καλά το μείγμα ώστε να ψηθεί ομοιόμορφα και να κοπεί εύκολα.
- Αφαιρούμε από το ψυγείο και προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς στον αέρα.
- Αφαιρούμε την μεμβράνη και σκορπάμε λίγη μοτσαρέλα, τα 2 κ.σ. παρμεζάνα καθώς και 2 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη πάνω στο φαγητό.
- Καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στο φούρνο για 30 λεπτά.
- Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα 15-20 λεπτά μέχρι να πάρει καλό χρώμα το φαγητό.
- Αφαιρούμε από το φούρνο και αφήνουμε 30 λεπτά να ξεκουραστεί και να “δέσει” πριν κόψουμε φέτες από το φαγητό και το σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com