

2 Μαΐου 2017

Παστίσιο με μελιτζάνες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Φωτογραφία - Food Styling: Αντωνία κατή

Που το λες και μουσακά με πέννες...

Μερίδες: Για 1 μέτριο πυρίμαχο σκεύος Χρόνος προετοιμασίας: 20' Χρόνος

μαγειρέματος: 1:25' Έτοιμο σε: 1:45'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Ιωάννα Σταμούλου

Υλικά

500γρ. πέννες

1 αβγό

75γρ. κεφαλογραβιέρα τριμμένη

4 μελιτζάνες φλάσκες, σε φέτες

λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα του κιμά

750γρ. κιμά μοσχαρίσιο (λάπα)

1 φλιτζανάκι του καφέ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο

1 ποτήρι κρασιού κρασί κόκκινο

2 ντομάτες ώριμες ξυσμένες στον τρίφτη

1 κουτ. σούπας βασιλικό ξερό

1 ξυλάκι κανέλας

1 κοφτή κουτ. σούπας ζάχαρη

1 φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Για τη σάλτσα γιαουρτιού

1 κιλό γιαούρτι στραγγιστό 2% λιπαρά

3 αβγά καλά χτυπημένα

λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι κεφαλοτύρι τριμμένο

Διαδικασία

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 βαθμούς στον αέρα. Πλένετε και κόβετε τις μελιτζάνες σε ροδέλες. Με ένα πινέλο τις αλείφετε με ελαιόλαδο και τις ψήνετε για μισή ώρα στον προθερμασμένο φούρνο πάνω σε δύο ταψάκια στρωμένα με χαρτί ψησίματος μέχρι να μαλακώσουν.

Στο μεταξύ βράζετε τα ζυμαρικά σε μπόλικο αλατισμένο νερό για 5 λεπτά και τα στραγγίζετε. Τα περιχύνετε με λίγο ελαιόλαδο και τα ανακατεύετε με το χτυπημένο αβγό και το τριμμένο τυρί.

Ετοιμάζετε και τη σάλτσα του κιμά: Σοτάρετε σε πλατύ και βαθύ τηγάνι το κρεμμύδι μαζί με τον κιμά ανακατεύοντας με αβγοδάρτη κάθε τόσο (για να ξεσβολιάσει εύκολα) μέχρι να αλλάξει χρώμα ο κιμάς. Αλατοπιπερώνετε και σβήνετε με το κρασί. Όταν εξατμιστεί ρίχνετε την τριμμένη ντομάτα, τον

βασιλικό, την κανέλα, τη ζάχαρη και επιπλέον αλατοπίπερο. Ανακατεύετε και αφήνετε τον κιμά να βράσει μέχρι να στεγνώσει από τα υγρά του και να μαγειρευτεί. Τότε ανακατεύετε μέσα τον μαιντανό και τραβάτε την κατσαρόλα από τη φωτιά.

Για την επικάλυψη: Ανακατεύετε το γιαούρτι με τα χτυπημένα αβγά, το ελαιόλαδο, το περισσότερο τριμμένο τυρί και ανάλογο αλατοπίπερο.

Κάνετε μια πρώτη στρώση με μελιτζάνες και απλώνετε πάνω τους τα ζυμαρικά. Κάνετε από πάνω μια δεύτερη στρώση με μελιτζάνες. Αδειάζετε τον κιμά και σκεπάζετε με την επικάλυψη του γιαουρτιού.

Τέλος, πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τριμμένο τυρί και ψήνετε το φαγητό στον προθερμασμένο φούρνο για 40 λεπτά ή μέχρι να ροδοκοκκινίσει όμορφα. Το σερβίρετε χλιαρό κόβοντας σε κομμάτια μικρά ή μεγαλύτερα, ανάλογα την πείνα σας κι ανάλογα πώς θα επιλέξετε να προσφέρετε αυτό το φαγητό, σαν ορεκτικό ή κυρίως πιάτο.

Πηγή: olivemagazine.gr