13 Ιουλίου 2017

Μελιτζάνες παπουτσάκια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown

Υλικά Συνταγής

4 μελιτζάνες φλάσκες μέτριες

λίγο ελαιόλαδο

λίγο θυμάρι

αλάτι

πιπέρι

Για τη σαλτσα κιμά

1/2 κιλό κιμά μοσχαρίσιο

4 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σκόρδο τριμμένο
1 καρότο τριμμένο
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
1 πρέζα ζάχαρη
1/4 φλ. κονιάκ
2 τριμμένες φρέσκες ντομάτες
1 δαφνόφυλλο
1/2 ξύλο κανέλας
αλάτι
πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ

2 κ.σ. αλεύρι
2 κ.σ. φρέσκο βούτυρο
1/2 λίτρο φρέσκο γάλα
1 αυγό
πιπέρι
αλάτι
2 πρέζες μοσχοκάρυδο
1 φλ. κεφαλοτύρι τριμμένο

Εκτέλεση

Πλένουμε και κόβουμε τις μελιτζάνες στη μέση κατά μήκος. Με μαχαίρι χαράζουμε σταυρωτά τη σάρκα και τις αραδιάζουμε σε λαμαρίνα. Με πινέλο τις αλείφουμε με ελαιόλαδο και τις πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο και λίγο θυμάρι. Τις ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς C για περίπου 30 λεπτά να μαλακώσουν.

Για τη σάλτσα κιμά

Ζεσταίνουμε το λάδι και σοτάρουμε τον κιμά σε δυνατή φωτιά να ψηθεί καλά. Προσθέτουμε το κρεμμύδι να μαραθεί. Προσθέτουμε το σκόρδο και το καρότο. Ρίχνουμε τον πελτέ και τη ζάχαρη και τρίβουμε τη βάση. Σβήνουμε με το κονιάκ. Αφήνουμε να εξατμιστεί τελείως.

Ρίχνουμε και τις ντομάτες, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 15-20 λεπτά μέχρι ο κιμάς να πιει τα υγρά του. Προς το τέλος του μαγειρέματος, αρωματίζουμε με τη δάφνη και την κανέλα για λίγα λεπτά. Τα αφαιρούμε.

Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ για τις μελιτζάνες παπουτσάκια

Λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρόλα και προσθέτουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε με

σύρμα για 2΄ και προσθέτουμε λίγο-λίγο το γάλα. Αλατοπιπερώνουμε και τρίβουμε το μοσχοκάρυδο, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να γίνει μια πηχτή λεία κρέμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά.
Προσθέτουμε το αβγό και το μισό τυρί. Ανακατεύουμε με γρήγορες κινήσεις.

Γεμίζουμε τις ψητές μελιτζάνες με την πυκνή σάλτσα του κιμά.

Καλύπτουμε κάθε μελιτζάνα με μια γεμάτη κουταλιά μπεσαμέλ και την απλώνουμε. Πασπαλίζουμε τα παπουτσάκια με το υπόλοιπο τυρί.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς C για 35-40 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια.

Πηγή: argiro.gr