

30 Δεκεμβρίου 2017

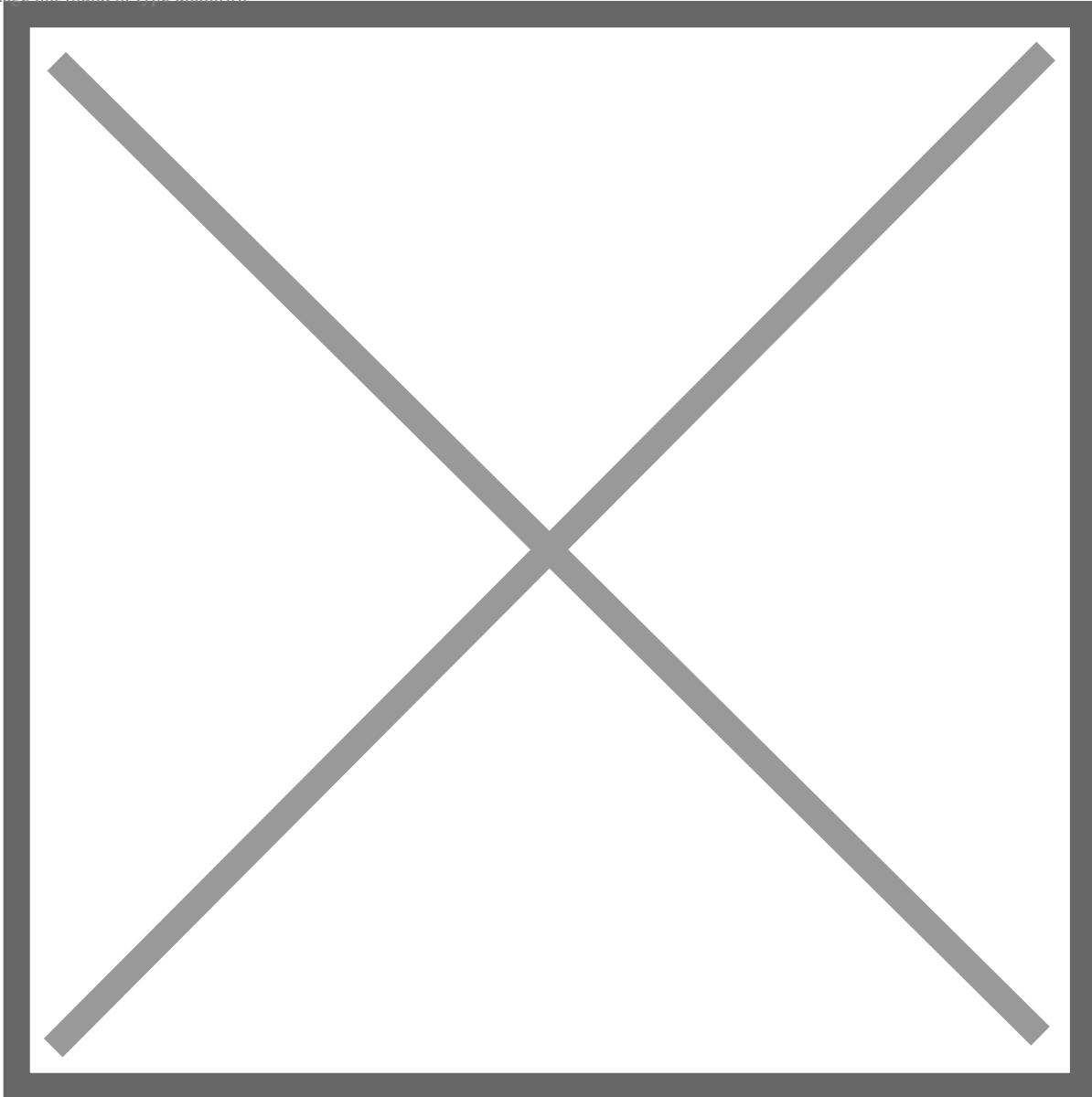
Κιμαδόπιτα σουφλέ

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

1 πακέτο φύλλο κρούστας

4 ντομάτες κομμένες σε φέτες

κασέρι

250 ml κρέμα γάλακτος

500 γραμ. γάλα
5 αυγά
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Για τον κιμά
1 κιλό κιμάς μοσχαρίσιος
4 κ.σ. ελαιόλαδο
1 σκ. σκόρδο
1 ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1 κ.σ. πελτέ
½ φλ. κόκκινο κρασί
1 δαφνόφυλλο
1 ξυλάκι κανέλας
2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Ξεκινάμε την κιμαδόπιτα με φύλλο κρούστας, ζεσταίνοντας πρώτα το ελαιόλαδο και ροδίζοντας τον κιμά πολύ καλά, να πάρει χρώμα. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και αφήνουμε το κρεμμύδι να γίνει διάφανο για 5-6'.

Προσθέτουμε τον πελτέ και τρίβουμε την βάση της κατσαρόλας να ψηθεί ο πελτές. Ρίχνουμε το κρασί και ανακατεύουμε πολύ καλά τα υλικά. Προσθέτουμε το δαφνόφυλλο, το ξύλο κανέλας και 1/2 φλ. νερό. Αλατοπιπερώνουμε και βράζουμε για λίγα λεπτά μέχρι να πιει ο κιμάς τα υγρά του. Αφαιρούμε τη δάφνη και την κανέλα. Πασπαλίζουμε τον κιμά με μαϊντανό ψιλοκομμένο. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει.

Λαδώνουμε το ταψί του φούρνου (ή άλλο μεγάλο ταψί). Απλώνουμε ακτινωτά 6 έτοιμα φύλλα ή σπιτικά φύλλα κρούστας, λαδώνοντας τα ενδιάμεσα. Ρίχνουμε τον κιμά σε μία στρώση. Καλύπτουμε τον κιμά με φέτες κασέρι. Από πάνω βάζουμε μία στρώση φέτες ντομάτας. Χτυπάμε σε μπωλ τα αυγά, τα αλατοπιπερώνουμε και τα ρίχνουμε πάνω στα υλικά. Περιχύνουμε με την κρέμα.

Καλύπτουμε με τα υπόλοιπα λαδωμένα φύλλα. Χαράζουμε σε κομμάτια. Λαδώνουμε την επιφάνεια, περιχύνουμε με το γάλα και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα στους 180 βαθμούς C έως ότου ροδίσει καλά.

Πηγή: argiro.gr