2 Νοεμβρίου 2013

Κιμάς με πουρέ λαχανικών και κρούστα στο φούρνο

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά συνταγής

- Για τον πουρέ
- **1 -1/2 κιλό** πατάτες
- **2** καρότα
- **1** κολοκύθι
- **250 γρ.** γάλα
- **100 γρ.** βούτυρο
- **1 πρέζα** μοσχοκάρυδο φρεσκοτριμμένο
- **1/2 φλ.** κεφαλοτύρι τριμμένο
- **1** αβγό
- Για τον κιμά
- **700 γρ.** κιμάς
- **3 κ.σ.** ελαιόλαδο

- **1** κρεμμύδι μεγάλο ψιλοκομμένο
- **1 σκ.** σκορδο ψιλοκομμένη
- **300 γρ.** μανιτάρια σε φέτες
- **4-5 κ.σ.** κονιάκ
- **1 συσκευασία** ντομάτα ψιλοκομμένη ή 4-5 φρέσκες
- αλάτι
- πιπέρι
- **2 κ.σ.** μαϊντανός ψιλοκομμένος
- Για το τελείωμα
- **1 φλ.** ψίχουλα
- **1/2 φλ.** τριμμένο κεφαλοτύρι

Αρέσει σε μικρούς και μεγάλους!
Εκτέλεση
Καθαρίζουμε τα λαχανικά και κόβουμε σε κομμάτια. Βράζουμε με νερό για 20΄-25΄ μέχρι να μαλακώσουν. Αλέθουμε σε πουρέ. Ζεσταίνουμε το γάλα και το προσθέτουμε. Προσθέτουμε το βούτυρο το αλάτι και το μοσχοκάρυδο. Τέλος προσθέτουμε το τυρί και το αβγό και ανακατεύουμε.
Ζεσταίνουμε το λάδι και ροδίζουμε τον κιμά. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, τα μανιτάρια και το σκόρδο και αφήνουμε λίγα λεπτά να γίνει διάφανο το κρεμμύδι και να πιουν τα μανιτάρια τα υγρά τους. Προσθέτουμε την ντομάτα και σιγοβράζουμε για 15΄ -20΄, αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με τον μαϊντανό.
Σε λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος στρώνουμε τον μισό πουρέ. Κάνουμε μια στρώση κιμά και καλύπτουμε με τον υπόλοιπο πουρέ. Ανακατεύουμε τα ψίχουλα με το τυρί και πασπαλίζουμε την επιφάνεια.
Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 ºC μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια για περίπου 15΄-20΄.
Αφήνουμε να σταθεί για 10΄ και σερβίρουμε. Όταν κρυώσει λίγο κόβεται σε κομμάτια.
Μερίδες: 6
Χρόνος Προετοιμασίας: 30 λεπτά
Χρόνος Ψησίματος: 20 λεπτά
Πηγή: argiro.gr