

Μουσακάς με ταλιατέλες

/



Υλικά

Μελιτζάνες φλάσκες ή κολοκυθάκια 6-7 τεμ ή και τα δύο μαζί

Μοσχαρίσιος κιμάς 700 γρ

Κρεμμύδι ξερό 1 1/2 τεμ ψιλοκομμένο

Σκόρδο 2 σκελίδες ψιλοκομμένες

Ντομάτες 5-6 τεμ ψιλοκομμένες ή 1 κουτί ντοματάκι κον κασέ

Ντοματοπολτός 2 κουταλιές της σούπας

Λευκό κρασί 1 φλιτζάνι του τσαγιού

Κανέλα σκόνη 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Μαϊντανός 1/2 ματσάκι ψιλοκομμένο

Ταλιατέλες 1 πακέτο

Νερό για βράσιμο

Μαργαρίνη 3 κουταλιές της σούπας

Αλάτι-πιπέρι

Ελαιόλαδο 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού για τηγάνισμα

Κεφαλογραβιέρα τριμμένη 200 γρ ή άλλο τυρί της αρεσκείας μας

Για την μπεσαμέλ

Μαργαρίνη 3-4 κουταλιές της σούπας

Αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ 8 κουταλιές της σούπας

Γάλα 6 φλιτζάνια του τσαγιού

Αυγά 2 τεμ

Κεφαλογραβιέρα τριμμένη 100 γρ ή άλλο τυρί της αρεσκείας μας

Μοσχοκάρυδο σε σκόνη 1 κουταλάκι του γλυκού

Εκτέλεση

Πλένουμε τις μελιτζάνες ή τα κολοκυθάκια και τα κόβουμε σε ροδέλες ή μακρόστενα. Τα αλατίζουμε και τα τηγανίζουμε στο ελαιόλαδο (ή τα ψήνουμε στον φούρνο στο γκρίλ με λίγο ελαιόλαδο για να αποφύγουμε το τηγάνι). Βράζουμε τις ταλιατέλες σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία τους, τις σουρώνουμε και βάζουμε 2 κουταλιές της σούπας μαργαρίνη στην κατσαρόλα να κάψει. Προσθέτουμε τις ταλιατέλες και τις ανακατεύουμε καλά. Σε ένα τηγάνι βάζουμε ελαιόλαδο (3 κουταλιές σούπας περίπου) να ζεσταθεί και σοτάρουμε τον κιμά, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το ψιλοκομμένο σκόρδο και αφού αλλάξει χρώμα ο κιμάς σβήνουμε με το κρασί. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε την κανέλα, τις ντοματούλες ψιλοκομμένες (ή το κον κασέ), τον ντοματοπολτό, προσθέτουμε 1/2 ποτήρι νερό και τον μαϊντανό ψιλοκομμένο. Σκεπάζουμε το τηγάνι και αφήνουμε να βράσει για περίπου 30 λεπτά μέχρι να πει τα περισσότερα υγρά. Βουτυρώνουμε ένα ταψί με την 1 κουταλιά σούπας μαργαρίνη και στρώνουμε τις μισές ταλιατέλες στον πάτο. Τοποθετούμε από πάνω μελιτζάνες ή κολοκυθάκια (ή και τα δύο εναλλάξ) και από πάνω στρώνουμε όλο τον κιμά. Στην συνέχεια στρώνουμε μια ακόμα σειρά από μελιτζάνες ή κολοκυθάκια και τελειώνουμε με τις υπόλοιπες ταλιατέλες και πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί.

Ετοιμάζουμε την μπεσαμέλ , βάζοντας σε μια βαθιά κατσαρόλα την μαργαρίνη να

ζεσταθεί. Προσθέτουμε το αλεύρι ανακατεύοντας μέχρι να πάρει ένα χρυσό χρώμα. Ρίχνουμε το γάλα και με το σύρμα ανακατεύουμε με γρήγορες κινήσεις για να μην σβολιάσει. Μόλις αρχίσει να πήζει , την βγάζουμε από την φωτιά προσθέτουμε τα αυγά και ανακατεύουμε να διαλυθούν. Προσθέτουμε το τριμμένο τυρί και το μοσχοκάρυδο.

Στρώνουμε την μπεσαμέλ πάνω από τις ταλιατέλες και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 35-40 λεπτά, σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο προς το τέλος του ψησίματος για να πάρει λίγο χρώμα. Το βγάζουμε από τον φούρνο το αφήνουμε να κρυώσει λίγο και το κόβουμε σε κομμάτια.Σερβίρουμε ελάχιστα ζεστό.

Πηγές: chefoulis.gr –ikypros.com