9 Φεβρουαρίου 2015

Μελιτζάνες Παπουτσάκια με πουρέ

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Συστατικά

- 3 μέτριες μελιτζάνες φλάσκες
- 500 γραμμάρια κιμάς μοσχαρίσιος
- 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 ποτηράκι του κρασιού κόκκινο κρασί
- 1 κονσέρβα ντομάτα κονκασέ
- ρίγανη ξερή
- κεφαλοτύρι τριμμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 μάτσο μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 πρέζα ζάχαρη

Υλικά για τον πουρέ

- 1 συσκευασία έτοιμου πουρέ σε σκόνη για 5 μερίδες (125 γρ)
- 500 γραμμάρια γάλα πλήρες
- 1 κύβο ζωμό κοτόπουλο
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο
- 2 κρόκους αυγών

Clock

Image not found or type unknown
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares

Image not found or type unknown
4
Μερίδα/ες

Difficulty

Image not found or type unknown
Βαθμός Δυσκολίας
Μέθοδος Εκτέλεσης

Τα διαφορετικά παπουτσάκια

- Κόβουμε τις μελιτζάνες στα 2 κατά μήκος και τις χαράζουμε σε αρκετά σημεία σταυρωτά με ένα κοφτερό μαχαίρι.
- Τις αλατίζουμε καλά και τις αφήνουμε για μισή ώρα να ξεπικρίσουν. Τις ξεπλένουμε καλά, τις στραγγίζουμε και τις σκουπίζουμε να μην έχουν νερά.
- Ανάβουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
- Αλατοπιπερώνουμε τις μελιτζάνες και στάζουμε πάνω τους αρκετό ελαιόλαδο.
- Σε ένα ταψί τις βάζουμε με την κομμένη επιφάνεια επάνω στον πάτο του ταψιού και τις ψήνουμε μέχρι να μαλακώσουν και να γίνουν μέχρι μέσα για 30-40 λεπτά περίπου
- Καθώς ψήνονται ετοιμάζουμε τον κιμά όπως λέμε πιο κάτω.
- Όταν ψηθούν οι μελιτζάνες τις αναποδογυρίζουμε και αφού δοκιμάσουμε ότι είναι έτοιμες ρίχνουμε πάνω τους λίγο τριμμένο κεφαλοτύρι. Τις αφήνουμε στην άκρη.

Σε μια κατσαρόλα κάνουμε τον κιμά ως εξής:

- Σε λίγο ελαιόλαδο σοτάρουμε το κρεμμύδι και όταν πάρει χρώμα

προσθέτουμε τον κιμά και το σκόρδο και σοτάρουμε για άλλα 4 λεπτά.

- Σβήνουμε με το κρασί και όταν μετά από 1-2 λεπτά εξατμιστεί το αλκοόλ προσθέτουμε την ντομάτα, αλάτι, πιπέρι, μια πρέζα ζάχαρη, τη ρίγανη και αφήνουμε να σιγοβράσει σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πιει όλα του τα υγρά. Τέλος ρίχνουμε μέσα τριμμένο κεφαλοτύρι, το μαϊντανό και ανακατεύουμε καλά.
- Για τον πουρέ ζεσταίνουμε το γάλα με το βούτυρο και το ζωμό. Ρίχνουμε τις νιφάδες του πουρέ και ανακατεύουμε καλά. Ρίχνουμε έπειτα τους κρόκους, λίγο τριμμένο κεφαλοτύρι και πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά μέχρι ο πουρές να γίνει σφιχτός και βελούδινος.
- Συναρμολογούμε το φαγητό. Χωρίζουμε τον κιμά και τον απλώνουμε πάνω στις μελιτζάνες, βάζουμε από πάνω τον πουρέ, πασπαλίζουμε με λίγο τυρί και ψήνουμε στο φούρνο μέχρι να ροδίσει καλά ο πουρές από πάνω.

Tip

Μπορείτε να κάνετε την ίδια συνταγή αλλά να βάλετε μπεσαμέλ αντί για πουρέ πατάτας!

Πηγή: akispetretzikis.com