

28 Μαΐου 2016

Παστίτσιο με ραγού και blue cheese

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συστατικά

- 100 γρ. πανσέτα καπνιστή κομμένη σε κύβους 0,5 εκ.
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 καρότο κομμένο σε κυβάκια 0,5 εκ.
- 1 στικ σέλερι κομμένο σε κυβάκια 0,5 εκ.
- 1 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο

- μοσχοκάρυδο τριμμένο
- 300 γρ. μοσχαρίσιο κιμά
- 200 γρ. χοιρινό κιμά
- 2 φύλλα δάφνης
- 2 κλωναράκια θυμάρι φρέσκο
- 200 ml λευκό κρασί
- 3 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 200 ml γάλα 3,5% λιπαρά
- 500 γρ. ριγκατόνι βρασμένα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
- 300 ml νερό
- 1 κύβο ζωμό βοδινό

Για τη μπεσαμέλ

- 1 λίτρο γάλα 3,5% λιπαρά
- 100 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. blue cheese
- μοσχοκάρυδο
- αλάτι
- πιπέρι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια πλατιά κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και χωρίς λιπαρή ουσία,

σοτάρουμε την πανσέτα μέχρι να γίνει τραγανή και να έχει βγάλει το λίπος της.

- Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία, προσθέτουμε 1 κ.σ. βούτυρο και ρίχνουμε τα λαχανικά μας (κρεμμύδι, καρότο, σέλερι). Όταν μαλακώσουν προσθέτουμε το σκόρδο, το μοσχοκάρυδο, το φύλλο δάφνης και σοτάρουμε για άλλο ένα λεπτό.
- Προσθέτουμε τον πελτέ και σοτάρουμε για ένα λεπτό και αυτόν.
- Προσθέτουμε τους κιμάδες, και σοτάρουμε για τουλάχιστον 5 λεπτά μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα.
- Ρίχνουμε μέσα και το ζωμό κοτόπουλο και σβήνουμε με το κρασί και περιμένουμε μέχρι να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά.
- Αλατιπιπερώνουμε ελαφρά.
- Χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για μια ώρα ανακατεύοντας κατά διαστήματα.
- Τρίβουμε λίγο μοσχοκάρυδο και αν δούμε ότι έχει σωθεί το υγρό βάζουμε μερικές κ.σ. νερό αλλά να έχουμε υπόψη μας ότι θα βάλουμε και το γάλα μετά αλλά να έχουμε υπόψη μας ότι θα βάλουμε και το γάλα μετά.
- Τέλος, μετά τη 1 ώρα προσθέτουμε το γάλα και σιγοβράζουμε για 2 λεπτά.
- Σε μια κατσαρόλα βράζουμε σε μπόλικο νερό με αλάτι τα ζυμαρικά σύμφωνα με το χρόνο που ορίζει ο κατασκευαστής. Στραγγίζουμε και κρατάμε στην άκρη.
- Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ όπως βλέπουμε στο αντίστοιχο link.
- Σε ένα μπολ, ρίχνουμε το ροκφόρ (κρατώντας λίγο από το τυρί για να το ρίξουμε από πάνω στο τέλος) και 1 μεγάλη κουταλιά από τη μπεσαμέλ, ώστε να βοηθήσουμε το τυρί να σπάσει. Ανακατεύουμε καλά με το σύρμα.
- Στη συνέχεια το ρίχνουμε όλο πίσω στην κατσαρόλα, με την υπόλοιπη μπεσαμέλ και ανακατεύουμε. Αφαιρούμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε.
- Σε ένα πυρέξ βουτυρώνουμε λίγο τον πάτο και τα πλάγια του.
- Ρίχνουμε τα ριγκατόνι και το 1/5 από τη μπεσαμέλ. Στη συνέχεια ρίχνουμε από πάνω το ραγού και το πιέζουμε καλά.
- Τέλος από πάνω σκορπίζουμε μερικά μικρά κομματάκια βούτυρο και το υπόλοιπο τυρί που κρατήσαμε.
- Ψήνουμε για 40 λεπτά σε προθερμασμένο χρόνο στους 180 βαθμούς μέχρι να πάρει καλό χρώμα.
- Αφήνουμε εκτός φούρνου για 20 λεπτά πριν σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com