7 Νοεμβρίου 2018

Μουσακάς λαχανικών

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά

4 μεγάλες μελιτζάνες φλάσκες κομμένες σε φέτες

4-5 μεγάλα κολοκύθια κομμένα σε φέτες κατά μήκος

4 πατάτες κομμένες σε φέτες τηγανισμένες

2 σκελίδες σκόρδο

2 μεγάλες ώριμες, σφιχτές ντομάτες κομμένες σε φέτες

12 μεγάλα άσπρα μανιτάρια

1 φλ. τσαγιού κεφαλοτύρι

2/3 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

4 κ.σ. σπασμένο παξιμάδι για το πασπάλισμα του ταψιού

Λίγο ελαιόλαδο για άλειμμα του ταψιού

ΓΙΑ ΤΗ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ-ΦΕΤΑΣ:

4 κ.σ. βούτυρο

4 κ.σ. αλεύρι

1 λίτρο φρέσκο γάλα ζεστό

1 κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό

2 κρόκους αυγών

1/2 φλ. θρυμματισμένη φέτα

1/2 φλ. τσαγιού κεφαλοτύρι τριμμένο

2-3 πρέζες μοσχοκάρυδο

Αλάτι και πιπέρι

Βήματα

1

ΤΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ:
Κόβετε τις μελιτζάνες και τα κολοκύθια σε φέτες πάχους 1/2 εκ. Τοποθετείτε σε σειρές τα λαχανικά σε λαδωμένο ταψί (του φούρνου). Με ένα πινέλο τα αλείφετε με ελαιόλαδο, τα αλατίζετε και τα ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Κόβετε τις πατάτες σε φέτες και τις τηγανίζετε ή τις κόβετε σε φέτες και τις ψήνετε στο φούρνο αφού τις αλείψετε και αυτές με παραπάνω ελαιόλαδο.

2
ΤΕΛΟΣ
Κόβετε σε φέτες τα μανιτάρια. Ζεσταίνετε ένα τηγάνι και μόλις κάψει ρίχνετε ελαιόλαδο τα σκόρδα κομμένα στη μέση μαζί και τα μανιτάρια και τα σοτάρετε για 1 με 2 λεπτά ανακατεύοντας.

3
ΤΕΛΟΣ
Αλατοπιπερώνετε και τα σοτάρετε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πιούν τα υγρά τους. Κατεβάζετε το τηγάνι πετάτε τα σκόρδα και αφήνετε το μείγμα στην άκρη μέχρι να κρυώσει.

4
ΤΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΦΕΤΑΣ:
Σε μια κατσαρόλα βάζετε το βούτυρο και το λιώνετε. Προσθέτετε το αλεύρι ανακατεύοντας διαρκώς και ζωηρά για 2 περίπου λεπτά. Αποσύρετε από τη φωτιά και λίγο λίγο ρίχνετε το γάλα σταδιακά, το οποίο καλό είναι να έχει αποκτήσει θερμοκρασία ανακατεύοντας διαρκώς. Το ξαναβάζετε σε μέτρια φωτιά και συνεχίζετε το ανακάτεμα μέχρι να πήξει η κρέμα. Αλατοπιπερώνετε τρίβετε το μοσχοκάρυδο εκείνη την στιγμή και ανακατεύετε.

5
ΤΕΛΟΣ
Αποσύρετε τη κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτετε τους κρόκους ανακατεύοντας με πολύ γρήγορες κινήσεις. Τέλος, προσθέτετε τη φέτα, το μισό τριμμένο κεφαλοτύρι το γιαούρτι και ανακατεύετε καλά να ενσωματωθούν πλήρως.

6
ΤΕΛΟΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:
Λαδώνετε ένα βαθύ ταψί, το πασπαλίζετε με το τριμμένο παξιμάδι και στρώνετε

τις πατάτες, τις μελιτζάνες και τα κολοκύθια. Κάθε στρώση λαχανικών πασπαλίζεται με λίγο από το 1 φλ. τσαγιού τριμμένο κεφαλοτύρι. Απλώνετε τέλος τα μανιτάρια και τα καλύπτετε σε μια τελευταία στρώση με τις φέτες ντομάτας. Τις αλατίζετε ελαφρώς και τις πασπαλίζετε με το υπόλοιπο τριμμένο κεφαλοτύρι.

7
ΤΕΛΟΣ
Απλώνετε από πάνω τη μπεσαμέλ, τη στρώνετε καλά στην επιφάνεια και πασπαλίζετε με το υπόλοιπο 1/4 φλ. τσαγιού κεφαλοτύρι. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 45 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια.

Πηγή: pasmageirevontas.gr