26 Απριλίου 2020

Παστιτσάδα με μοσχάρι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής
1 ½ κιλό μοσχάρι μπούτι ή χτένι σπάλας κομμένο σε μερίδες
2 κ.σ. βούτυρο
λίγες σταγόνες ελαιόλαδο
2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
2 κ.σ. πελτέ ντομάτας (γεμάτες)
1 κ.γλ. ζάχαρη
1/2 -1 κ.γ μείγμα μπαχαρικών Σπετσερικό (ακολουθεί συνταγή)
3/4 φλ. κόκκινο κρασί
1 συσκευασία ψιλοκομμένες ντομάτες
1-1/2 πακέτο χοντρά μακαρόνια (παστίτσιου)
αλάτι κατα βούληση
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
κεφαλοτύρι τριμμένο ή μυζήθρα ξερή τριμμένη για το σερβίρισμα
Για το μείγμα “Σπετσερικό”

1/2 ξυλάκι κανέλα
1/2 κ.γ γαρίφαλο (καρφάκια)
1/2 κ.γ μοσχοκάρυδο τριμμένο
1/2 κ.γ μπαχάρι σε κρόκους
1/2 κ.γ κύμινο
1 κ.γ κοκκινοπίπερο
1 δαφνόφυλλο αποξηραμένο

Εκτέλεση

Για την παστιτσάδα με μοσχάρι, σε πλασοτέ κατσαρόλα, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, λιώνουμε το βούτυρο ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και ροδίζουμε λίγα λίγα τα κομμάτια του μοσχαριού – για 3 λεπτά περίπου από κάθε πλευρά, μέχρι να ροδίσουν ελαφρά.

Τα βγάζουμε και τα βάζουμε σε μία πιατέλα, όπου και τα διατηρούμε σκεπασμένα.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 3 περίπου λεπτά, ανακατεύοντας μέχρι το κρεμμύδι να γίνει διάφανο, χωρίς να πάρει καθόλου χρώμα.

Ξαναβάζουμε το μοσχάρι στην κατσαρόλα, καθώς και όλα τα υγρά που έχουν μείνει στην πιατέλα.

Πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά. Αφήνουμε 1-2 λεπτά να ζεσταθούν και βγάλουν το άρωμά τους. Προσθέτουμε τον πελτέ και τη ζάχαρη και τρίβουμε τη βάση της κατσαρόλας για 1 λεπτό, ώστε να ψηθεί ο πελτές και να βγάλει τα αρώματα του.

Σβήνουμε με το κρασί. Τρίβουμε καλά τη βάση της κατσαρόλας με την κουτάλα.

Προσθέτουμε τις ντομάτες και λίγο ζεστό νερό, ώστε να σκεπάσει το κρέας.
Σκεπάζουμε την κατσαρόλα.
Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το μοσχάρι μέχρι να μαλακώσει καλά.
Χρειάζεται περίπου 1 ώρα και 15 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.
Το φαγητό πρέπει να βράζει σε χαμηλή φωτιά, πάντα με καπάκι, ώστε να μην εξατμίζονται τα υγρά, αλλά να μαλακώσει σωστά το κρέας και να μείνει αρκετή σάλτσα στο τέλος.
Προς το τέλος αλατοπιπερώνουμε.

Στο μεταξύ βράζουμε τα μακαρόνια σε μπόλικο αλατισμένο νερό. Τα στραγγίζουμε, τα ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα, κι όπως είναι ζεστά ακόμα προσθέτουμε 2 κουταλιές βούτυρο, και μια κουτάλα βαθιά με σάλτσα από το

κρέας. Απαλά ανακατεύουμε να λιώσει το βούτυρο και να ντύσει μαζί με τη σάλτσα τα μακαρόνια.

Τα βάζουμε σε πιατέλα και προσθέτουμε επάνω το κρέας .Περιχύνουμε με τη δεμένη σάλτσα. Πασπαλίζουμε με μπόλικο τριμμένο τυρί. Σερβίρουμε αμέσως.

Για το μείγμα «Σπετσερικό»
Βάζουμε όλα τα μπαχαρικά στο μπλέντερ, καθώς και το δαφνόφυλλο. Τα αλέθουμε να γίνουν σκόνη.
Διατηρούμε το μείγμα «Σπετσερικό » σε βάζο. Συνήθως χρησιμοποιώ από 1/2 έως 1 κ.γ (κοφτό), ανάλογα με την ένταση που θέλω να δώσω στο κάθε φαγητό.
Ταιριάζει πολύ και σε κυνήγι και σε μαρινάδες.
Extra tips επιτυχίας

Καλό ρόδισμα στο μοσχάρι.
Πριν ροδίσουμε οποιοδήποτε κομμάτι κρέατος το ταμπονάρουμε καλά με απορροφητικό χαρτί, ώστε να τραβήξει την εξωτερική υγρασία.
Αφήνουμε το κρέας για τουλάχιστον 15-20 λεπτά στον πάγκο της κουζίνας, για να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
Ετοιμάστε το μείγμα «Σπετσερικό» και προσθέστε στην παστιτσάδα από 1/2 κ.γ έως 1 κ.γ, ανάλογα με την ένταση που θέλετε να δώσετε.

Πηγή: argiro.gr