



Pastitsio cu sos bechamel (lasagna sau budincă de paste grecească)

Steps: 24

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	Pentru carnea tocată	4 linguri	ulei de măsline
1 lingură	zahăr tos	2	cepe tocate marunt
	cimbru proaspăt	3-4	căței de usturoi, tocați mărunț
2 linguri	pastă de tomate	1 kg	carne tocată de vită (sau 75% vită + 25% porc)
100 ml	vin roșu	400 g	conservă de roșii cuburi
1 linguriță	rasă scorțișoară	1/4 linguriță	cuișoare măcinate (opțional)
300 ml	fond de vită sau 2 cuburi de concentrat de vită	2	frunze de dafin
1/2	legătură pătrunjel		Pentru sosul bechamel
100 g	unt	100 g	făină
1 l	lapte		sare, după gust
	pipernegru, proaspăt măcinat	1/2 linguriță	nucșoară
100 g	brânză gruyère, rasă (se poate înlocui cu cașcaval simplu, neafumat)	3	gălbenușuri
	Pentru paste	500 g	paste făinoase (penne, bucatini)
3	ouă întregi	200 g	brânză feta (se poate înlocui cu succes cu telemeaua de oaie)
1 legătură	pătrunjel tocat mărunț	30 ml	ulei de măsline;
	cimbru tocat mărunț		Pentru asamblare
100 g	brânză gruyere, rasă (cașcaval neafumat ras)		

Instructions

Dacă ești pasionat de bunătăți și cauți ingrediente de cea mai bună calitate pentru pastitsio cu sos bechamel, instalează-ți aplicația Selgros, care îți oferă noutăți despre ultimele promoții, cataloage cu oferte personalizate și prețuri speciale la o gamă largă de produse!

Umplutura de carne

Pasul 1. Se pune o tigaie încăpătoare la foc mare, se adaugă 2 linguri de ulei de măsline, ceapa tocată mărunt, 1 lingură de zahăr tos și cimbru tocat mărunt, după gust.

Pasul 2. Se sotează timp de 3-4 minute, până când ceapa se caramelizează frumos.

Pasul 3. Se adaugă usturoiul și se continuă sotarea.

Pasul 4. Se pune pasta de tomate și se gătește timp de cel puțin 2-3 minute. Este important ca pasta de tomate să aibă timp să-și elibereze aromele prin sotare, ceea ce va da umpluturii un gust mai intens.

Pasul 5. Se adaugă carnea tocată.

Pasul 6. Se rupe cu o lingură de lemn și se gătește timp de 4-5 minute. În acest moment, poate fi nevoie să se adauge încă două linguri de ulei de măsline (dacă se folosește și carne de porc, uleiul nu mai este necesar).

Pasul 7. Se adaugă vinul și se lasă alcoolul să se evapore.

Pasul 8. Se pun roșiile conservate, scorțișoara, zahărul, fondul sau cuburile de vită și frunzele de dafin.

Pasul 9. Se micșorează focul și se gătește compoziția timp de 10-20 de minute, până când sosul se reduce și carnea este gătită. Când este gata, se ia de pe foc, se scot frunzele de dafin și se lasă tigaia deoparte.

Sosul béchamel

Pasul 10. Se încălzește untul într-o oală, la foc mediu.

Pasul 11. De îndată ce se topește, se adaugă făina. Se bate cu un tel și se sotează timp de câteva minute, fără a o prăji.

Pasul 12. Treptat, se adaugă laptele, amestecând cu telul continuu, astfel încât să nu se formeze cocloașe.

Pasul 13. Amestecul va fi destul de gros, la început. Pe măsură ce se adaugă mai mult lapte, sosul béchamel va începe să devină cremos.

Pasul 14. Când este gata, se ia de pe foc, se adaugă sare, piper, nucșoară și cașcavalul ras (doar 100 de grame, celelalte 100 se vor presăra deasupra, când este gata).

Pasul 15. Pentru a finaliza, se adaugă cele 3 gălbenușuri, care se încorporează cu telul. Se dă deoparte.

Pastele

Pasul 16. Se pun pastele într-o oală plină cu apă sărată și se fierb cu 1-2 minute mai puțin decât indică instrucțiunile de pe cutie. Ele trebuie să fie puțin mai tari, deoarece se vor găti și în cuptor.

Pasul 17. Tava de copt, cu dimensiunile de aproximativ 33 cm/24 cm, se unge cu ulei de măsline.

Pasul 18. Când pastele sunt gata, se scurg și se răspândesc în tavă.

Pasul 19. Se adaugă cele 3 ouă, bătute ușor, o cantitate generoasă de cimbru verde, pătrunjel tocat, brânză feta sfărâmată și puțin piper, se amestecă, se întind într-un strat uniform și se dă tava deoparte.

Asamblare

Pasul 20. Se preîncălzește cuptorul cu ventilație la 180 de grade.

Pasul 21. La carnea tocată, se adaugă un polonic din sosul bechamel și se amestecă până când este complet încorporat.

Pasul 22. Se pune umplutura de carne peste paste, într-un strat uniform, se toarnă sosul bechamel rămas peste carnea tocată și se nivelează.

Pasul 23. Se presară cele 100 de grame rămase de cașcaval sau brânză gruyere peste sosul alb. Dacă s-a folosit doar carne de vită, opțional, se pot adăuga și câteva cuburi mici de unt.

Pasul 24. Se coace totul timp de 40 de minute sau până când bechamelul de deasupra se rumenește frumos.

Se servește imediat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: