

Μουσακάς λαχανικών στο πρήλινο



Υλικά

- 2-3 μελιτζάνες φλάσκες, μέτριες
- 2-3 πατάτες, σε ροδέλες πάχους ½ εκ.
- 4 πιπεριές Φλωρίνης ψητές (από βάζο), στραγγισμένες και κομμένες σε κομμάτια
- 500γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
- ½ φλιτζάνι μαυροδάφνη
- 2 ντομάτες ώριμες, τριμμένες στον τρίφτη ή 1 κονσέρβα ντοματάκια κονκασέ
- 1 κουτ. σούπας πελτέ ντομάτας, διαλυμένο σε λίγο νερό
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 φλιτζάνι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 2 κουτ. σούπας μαντζουράνα ψιλοκομμένη
- 1 ντομάτα σφιχτή ώριμη, κομμένη σε ροδέλες
- αλάτι, πιπέρι

Για την επικάλυψη γιαουρτιού

- 300γρ. γιαούρτι στραγγιστό 2% λιπαρά
- 200γρ. κατίκι Δομοκού
- 2 αβγά
- 1 κουτ. σούπας κορν φλάουρ
- λίγη παρμεζάνα και λίγη γλυκιά πάπρικα για το πασπάλισμα

αλάτι, πιπέρι λευκό

Εκτέλεση

Ετοιμάστε τα λαχανικά

Αφαιρείτε το κοτσάνι από τις μελιτζάνες και μερικές λωρίδες (κατά μήκος) από τη φλούδα τους. Τις κόβετε κάθετα σε λεπτές στρογγυλές φέτες πάχους 0,7 εκ., τις αλατίζετε καλά και τις αφήνετε σε σουρωτήρι για 20-30 λεπτά να ξεπικρίσουν.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C και βάζετε 2 αντικολλητικά τηγάνια στη φωτιά να ζεσταθούν. Ξεπλένετε τις μελιτζάνες με άφθονο νερό και τις στύβετε ελαφρά με το χέρι. Με ένα πινέλο τις αλείφετε πάνω-κάτω με ελαιόλαδο και τις ψήνετε στα τηγάνια και από τις δύο πλευρές μέχρι να μαλακώσουν.

Αλείφετε και τις πατάτες με ελαιόλαδο και τις αραδιάζετε σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα. Τις αλατίζετε και τις ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

Ετοιμάζετε το κιμά

Βάζετε μια κατσαρόλα στη φωτιά να ζεσταθεί και προσθέτετε το μισό ελαιόλαδο και μετά το τριμμένο κρεμμύδι. Σοτάρετε για ένα λεπτό και προσθέτετε τον κιμά να σοταριστεί κι αυτός, ανακατεύοντας συχνά με ξύλινη κουτάλα για να μην σβολιάσει και μέχρι να πάρει χρώμα.

Σβήνετε με το κρασί και προσθέτετε το ξύλο της κανέλας και τη δάφνη. Αφού εξατμιστεί το κρασί ρίχνετε την τριμμένη ντομάτα και τον διαλυμένο πελτέ. Αλατοπιπερώνετε και μαγειρεύετε σε ήπια φωτιά μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά και να δέσει ο κιμάς με τη σάλτσα του. Αφαιρείτε την κανέλα και τη δάφνη και προσθέτετε τον μαϊντανό και τη μαντζουράνα. Ανακατεύετε και αφήνετε τον κιμά να κρυώσει.

Ετοιμάζετε την επικάλυψη

Ανακατεύετε το γιαούρτι με το κατίκι, τα αβγά και το κορν φλάουρ. Νοστιμίζετε με αλάτι και πιπέρι λευκό.

Στήνετε το μουσακά

Κάνετε μια πρώτη στρώση με πατάτες σε ατομικά πυρίμαχα πήλινα σκεύη. Συνεχίζετε με μια στρώση μελιτζάνες και κομμάτια ψητής πιπεριάς. Μοιράζετε τον κιμά και επαναλαμβάνετε τη στρώση με τα ψητά λαχανικά. Περιχύνετε με τη

σάλτσα γιαουρτιού, διακοσμείτε με μια φέτα ντομάτας, αλατίζετε και πασπαλίζετε με παρμεζάνα και γλυκιά πάπρικα. Ψήνετε στο φούρνο στους 180°C για περίπου 30-40 λεπτά μέχρι να ροδίσει.

Μετά από 10-15 λεπτά τοποθετείτε τα σκεύη πάνω σε πιάτα και σερβίρετε αμέσως, διακοσμώντας το καθένα με ένα κλαδάκι μαντζουράνας.

Πηγές: olivemagazine.gr - ikypros.com