

## Μουσακάς

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

### Για τα λαχανικά

- ελαιόλαδο για άλλειμα και έξτρα για τα λαχανικά
- 2 πατάτες κομμένες σε λεπτές φέτες
- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 1 μελιτζάνα, κομμένη σε λεπτές φέτες
- 2 μεσαία κολοκύθια, κομμένα σε λεπτές φέτες
- αλάτι
- πιπέρι
- θυμάρι

### Για τον κιμά

- ελαιόλαδο, για το σοτάρισμα
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένη
- 500 γρ. μοσχαρίσιο κιμά
- αλάτι
- πιπέρι
- ½ κ.γ. κανέλα

- πρέζα από τριμμένα γαρύφαλλα
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1 κονσέρβα ντομάτα κονκασέ

### **Για τη μπεσαμέλ**

- 750 ml γάλα 3,5% λιπαρά
- 3 κρόκους αυγών
- 100 αλεύρι γ.ο.χ.
- 100 γρ. βούτυρο
- τριμμένο πιπέρι
- πρέζα από τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα

Clock

Image not found or type unknown

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.

### **Για τα λαχανικά**

- Αλείφουμε ένα ταψί 25×30 εκ. με ελαιόλαδο.
- Ξεφλουδίζουμε τις πατάτες και το κρεμμύδι και με ένα μαχαίρι τα κόβουμε κάθετα σε λεπτές φέτες.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ. Πασπαλίζουμε με λάδι. Αλατοπιπερώνουμε.

Ρίχνουμε λίγο θυμάρι και ανακατεύουμε.

- Στρώνουμε τις πατάτες στο ταψί. Ψήνουμε για 20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα.
- Με ένα μαχαίρι, κόβουμε κάθετα σε λεπτές φέτες τη μελιτζάνα. Πρέπει να είναι λεπτές για να ψηθούν σωστά.
- Μεταφέρουμε τις φέτες μελιτζάνας σε ένα μπολ. Πασπαλίζουμε με λάδι. Αλατοπιπερώνουμε. Ρίχνουμε λίγο θυμάρι και ανακατεύουμε.
- Αφαιρούμε το ταψί με τις πατάτες από το φούρνο και τοποθετούμε πάνω από την στρώση με τις πατάτες, τις μελιτζάνες μας. Αν οι μελιτζάνες μας φαίνονται στεγνές, ρίχνουμε λίγο λάδι ακόμα. Ψήνουμε για ακόμα 20 λεπτά.
- Με ένα μαχαίρι, κόβουμε κάθετα το κολοκύθι σε λεπτές φέτες. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ. Πασπαλίζουμε με λάδι. Αλατοπιπερώνουμε. Ρίχνουμε λίγο θυμάρι και ανακατεύουμε.
- Αφαιρούμε το ταψί με τις πατάτες και τις μελιτζάνες από το φούρνο και τοποθετούμε την επόμενη στρώση με τα κολοκύθια.
- Ψήνουμε για ακόμα 20 λεπτά.

### **Για τον κιμά**

- Σε ένα τηγάνι, ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και το βάζουμε σε υψηλή φωτιά.
- Ψιλοκόβουμε ένα κρεμμύδι και το βάζουμε στο τηγάνι μέχρι να καραμελώσει.
- Ψιλοκόβουμε μία σκελίδα σκόρδο. Το βάζουμε στο τηγάνι και ανακατεύουμε. Σοτάρουμε μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν ένα χρυσαφί χρώμα.
- Προσθέτουμε 1/2 κ.γ. κανέλα και μία πρέζα τριμμένα γαρύφαλλα. Ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα. Είναι σημαντικό να μαγειρευτούν τα μπαχαρικά μας πριν προσθέσουμε το κρέας.
- Προσθέτουμε 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας και μαγειρεύουμε.
- Προσθέτουμε τον κιμά μας και με μία ξύλινη κουτάλα, τον σπάμε σε μικρά κομμάτια. Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε σε υψηλή φωτιά μέχρι να πάρει χρώμα.
- Προσθέτουμε και τις ντομάτες κονκασέ. Σοτάρουμε για 5-10 λεπτά ή μέχρι το περισσότερο υγρό να έχει απορροφηθεί. Το μείγμα μας δεν θα πρέπει να έχει υγρά. Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.

### **Για τη μπεσαμέλ**

- Τοποθετούμε ένα μεσαίο μεγέθους τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε μέσα το βούτυρο και μόλις αρχίσει να λιώνει, προσθέτουμε το αλεύρι και αρχίζουμε να ανακατεύουμε όση ώρα μαγειρεύουμε.

- Προσθέτουμε το γάλα, σταδιακά σε δόσεις. Είναι πολύ σημαντικό να ρίχνουμε το γάλα σε μικρές δόσεις. Μόλις απορροφηθεί η πρώτη, τότε ρίχνουμε την επόμενη δόση. Ανακατεύουμε συνεχώς έτσι ώστε να μη μας σβολιάσει το μείγμα. Κάνουμε αυτή τη διαδικασία μέχρι να απορροφηθεί τελείως το γάλα.
- Μόλις η μπεσαμέλ μας αρχίσει να βγάζει φουσκάλες, είναι έτοιμη. Θα πρέπει να είναι κρεμώδες και λεία. Αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε μέσα τριμμένο πιπέρι, τριμμένο μοσχοκάρυδο, λίγη τριμμένη παρμεζάνα και 3 κρόκους αυγών. Ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

### **Για τη συναρμολόγηση**

- Προσθέτουμε το 1/3 της μπεσαμέλ στο τηγάνι με τον κιμά μας. Ανακατεύουμε για να πάρουμε μία γέμιση που θα κρατάει τα υλικά μας ενωμένα. Απλώνουμε τον κιμά στο ταψί πάνω από τα λαχανικά μας.
- Από πάνω ρίχνουμε τη μπεσαμέλ μας. Με μία σπάτουλα κάνουμε λεία τη μπεσαμέλ και πασπαλίζουμε με τριμμένη παρμεζάνα.
- Ψήνουμε για 25-30 λεπτά ή μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα.
- Αφαιρούμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει για 1 ώρα.
- Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε!!!

**Πηγή:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)