

Παστίτσιο με ραγού και blue cheese

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



Συστατικά

- 100 γρ. πανσέτα καπνιστή κομμένη σε κύβους 0,5 εκ.
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 καρότο κομμένο σε κυβάκια 0,5 εκ.
- 1 στικ σέλερι κομμένο σε κυβάκια 0,5 εκ.
- 1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
- μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 2 φύλλα δάφνης
- 3 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 300 γρ. μοσχαρίσιο κιμά
- 200 γρ. χοιρινό κιμά
- 1 κύβο ζωμό κοτόπουλο
- 200 ml λευκό κρασί
- αλάτι
- πιπέρι
- 2 κλωναράκια θυμάρι φρέσκο
- 200 ml γάλα 3,5% λιπαρά
- 500 γρ. ριγκατόνι βρασμένα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
- 300 ml νερό

Για τη μπεσαμέλ

- 1 λίτρο γάλα 3,5% λιπαρά
- 100 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. blue cheese (ροκφορ)
- μοσχοκάρυδο
- αλάτι
- πιπέρι

2 ώρες

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

2

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια πλατιά κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και χωρίς λιπαρή ουσία, σοτάrouμε την πανσέτα μέχρι να γίνει τραγανή και να έχει βγάλει το λίπος της.
- Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία, προσθέτουμε 1 κ.σ. βούτυρο και ρίχνουμε τα λαχανικά μας, το κρεμμύδι, το καρότο και το έλερι.
- Όταν μαλακώσουν προσθέτουμε το σκόρδο, το μοσχοκάρυδο, το φύλλο δάφνης και σοτάrouμε για άλλο ένα λεπτό.
- Προσθέτουμε τον πελτέ και σοτάrouμε για ένα λεπτό και αυτόν.
- Προσθέτουμε τους κιμάδες, και σοτάrouμε για τουλάχιστον 5 λεπτά μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα.
- Ρίχνουμε μέσα και το ζωμό κοτόπουλο και σβήνουμε με το κρασί και περιμένουμε μέχρι να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά.
- Αλατιπιπερώνουμε ελαφρά.
- Χαμηλώνουμε πολύ τη φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για μια ώρα ανακατεύοντας κατά διαστήματα.
- Τρίβουμε λίγο μοσχοκάρυδο και αν δούμε ότι έχει σωθεί το υγρό βάζουμε

μερικές κ.σ. νερό αλλά να έχουμε υπόψην μας ότι θα βάλουμε και το γάλα μετά.

- Τέλος, μετά τη 1 ώρα προσθέτουμε το γάλα και σιγοβράζουμε για 2 λεπτά.
- Σε μια κατσαρόλα βράζουμε σε μπόλικο νερό με αλάτι τα ζυμαρικά σύμφωνα με το χρόνο που ορίζει ο κατασκευαστής. Στραγγίζουμε και κρατάμε στην άκρη.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ετοιμάζουμε τη μπεσαμέλ μας.
- Σε ένα μπολ, ρίχνουμε το ροκφόρ (κρατώντας λίγο από το τυρί για να το ρίξουμε από πάνω στο τέλος) και 1 μεγάλη κουταλιά από τη μπεσαμέλ, ώστε να βοηθήσουμε το τυρί να σπάσει. Ανακατεύουμε καλά με το σύρμα.
- Στη συνέχεια το ρίχνουμε όλο πίσω στην κατσαρόλα, με την υπόλοιπη μπεσαμέλ και ανακατεύουμε.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε.
- Σε ένα πυρέξ βουτυρώνουμε λίγο τον πάτο και τα πλάγια του.
- Ρίχνουμε τα ριγκατόνι και το 1/5 από τη μπεσαμέλ. Στη συνέχεια ρίχνουμε από πάνω το ραγού και το πιέζουμε καλά.
- Ρίχνουμε και την υπόλοιπη μπεσαμέλ από πάνω.
- Τέλος από πάνω σκορπίζουμε μερικά μικρά κομματάκια βούτυρο και το υπόλοιπο τυρί που κρατήσαμε.
- Ψήνουμε για 40 λεπτά μέχρι να πάρει καλό χρώμα.
- Αφήνουμε εκτός φούρνου για 20 λεπτά πριν σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com