

25 Απριλίου 2020

## Παστίτσιο τρεμουλιαστό με εύκολη μπεσαμέλ

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





### Υλικά Συνταγής

1 πακέτο (500 γραμμ.) χοντρά μακαρόνια για παστίτσιο

Για τη σάλτσα κιμά

800 γραμ. κιμάς μοσχαρίσιος μία φορά περασμένος στη μηχανή αλέσεως

1/3 φλ. ελαιόλαδο

2 μέτρια ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο

1 μεγάλο τριμμένο καρότο

400 γραμ. ντοματάκια κονκασέ ή φρέσκια ψιλοκομμένη ντομάτα

1/3 φλ. κονιάκ

1 κ.γλ. ζάχαρη

1 ξυλάκι κανέλα

1 δαφνόφυλλο

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για την εύκολη μπεσαμέλ

1½ λίτρο φρέσκο γάλα  
6 κ.σ. κορν φλάουρ  
2 κ.σ. βούτυρο  
3 κρόκοι αυγών  
1/2 κ.γλ. μοσχοκάρυδο φρεσκοτριμμένο  
αλάτι  
1½ φλ. κεφαλοτύρι τριμμένο

#### Εκτέλεση

Για τη σάλτσα κιμά

Ξεκινάμε το παστίτσιο, ζεσταίνοντας σε πλαστοτέ κατσαρόλα το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τον κιμά, απλώνοντάς τον με κουτάλα. Δεν ανακατεύουμε συνέχεια. Αφήνουμε να ψήνεται καλά για να μη χάνει τα υγρά του με το συνεχές ανακάτεμα. Αυτό διαρκεί περίπου 8 λεπτά.

Τότε προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και σοτάρουμε επιπλέον για 2-3 λεπτά, μέχρι να γίνουν διάφανα. Ρίχνουμε το ψιλοτριμμένο καρότο και σοτάρουμε για 1 με 2'. Σβήνουμε με το κονιάκ, και φήνουμε για 1-2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε τη ντομάτα, τη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι, το δαφνόφυλλο και το ξύλο κανέλας. Αφήνουμε την κανέλα ν' αρωματίσει για 5 λεπτά τον κιμά και την αφαιρούμε. Σκεπάζουμε τον κιμά για το παστίτσιο, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 20 λεπτά (χωρίς προσθήκη υγρών) μέχρι να πιει τα υγρά του τελείως και να συμπυκνωθούν οι γεύσεις.

Φτιάχνουμε την εύκολη μπεσαμέλ για το παστίτσιο

Σε βαθιά κατσαρόλα με χοντρή βάση ρίχνουμε το γάλα, το κορν φλάουρ αδιάλυτο, το μοσχοκάρυδο (πάντα φρεσκοτριμμένο), αλάτι, το βούτυρο, και ανακατεύουμε πολύ καλά με σύρμα. Αφήνουμε την κρέμα του να δέσει περίπου 10 λεπτά.

Αφού δέσει η μπεσαμέλ αποσύρουμε από τη φωτιά και με γρήγορες κινήσεις, ανακατεύοντας συνεχώς με σύρμα, ρίχνουμε έναν έναν τους κρόκους. Ανακατεύουμε, να ενσωματώνεται κάθε κρόκος, και μετά προσθέτουμε τον επόμενο. Ρίχνουμε, τέλος, το 1 φλ. κεφαλοτύρι και ανακατεύουμε.

Στο μεταξύ, έχουμε βράσει και σουρώσει τα μακαρόνια. Ρίχνουμε τα μισά σε λαδωμένο βαθύ ταψί και τα περιχύνουμε με μια κουταλιά μπεσαμέλ. Ανακινούμε ελαφρά. Ρίχνουμε μία κουτάλα μπεσαμέλ στον κιμά και ανακατεύουμε. Τον αδειάζουμε στα μακαρόνια. Κάνουμε την επόμενη στρώση με τα υπόλοιπα μακαρόνια και τα περιχύνουμε με την υπόλοιπη μπεσαμέλ.

Κουνάμε ελαφρά το ταψί, να στρώσει η επιφάνεια του παστίτσιου. Πασπαλίζουμε

με το υπόλοιπο 1/2 φλ. κεφαλοτύρι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς C, στην τελευταία σχάρα, για 45-50 λεπτά.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)