

27 Αυγούστου 2023

Μουσακάς Αρτήσιμος

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



Υλικά: (για 8-10 μερίδες)

1,5 κιλό πατάτες

7 τεμάχια μελιτζάνες

5 κανονικά κρεμμύδια

4 σκελίδες σκόρδο

1,5 κιλό φρέσκιες ντομάτες

250 γρ. φρυγανιά τριμμένη

Κανέλα σκόνη, κύμινο σκόνη, μαυροπίπερο

Λάδι, αλάτι

Α΄ Μέρος

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις μελιτζάνες, τις πλένουμε και τις κόβουμε σε φέτες. Στη συνέχεια τοποθετούμε τις μελιτζάνες σε ένα τρυπητό, αφού τις αλατίσουμε επί μία ώρα τουλάχιστον. Κατόπιν τηγανίζουμε πρώτα τις πατάτες και ύστερα τις μελιτζάνες. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια, τα σκόρδα και τα ψιλοκόβουμε. Τα σοτάρουμε σε έναν ταβά και όταν ροδίσουν, προσθέτουμε τις ντομάτες, τις οποίες έχουμε πολτοποιήσει. Αφού βράσουν για 15 λεπτά τα υλικά, ρίχνουμε τα μπαχαρικά και σβήνουμε τη φωτιά. Στη συνέχεια, στρώνουμε μία σειρά πατάτες στο ταψί και ρίχνουμε με μία βαθιά κουτάλα λίγη από τη γέμιση. Προσθέτουμε ύστερα λίγη φρυγανιά και λίγο κεφαλοτύρι. Κατόπιν τοποθετούμε μία σειρά μελιτζάνες. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο, δηλαδή πατάτες, γέμιση, φρυγανιά, κεφαλοτύρι, μελιτζάνες, γέμιση, φρυγανιά και κεφαλοτύρι. Κανονίζουμε έτσι ώστε τα υλικά μας να φτάσουν για δύο σειρές πατάτες και δύο σειρές μελιτζάνες και τέσσερις σειρές στρώσεις με φρυγανιά, κεφαλοτύρι και γέμιση.

Υλικά για την κρέμα:

250 γρ. αλεύρι

200 γρ. λάδι

5 αυγά

1,5 κουταλάκι τριμμένο μοσχοκάρυδο

Β΄ Μέρος

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το λάδι σε σιγανή φωτιά, ρίχνουμε το αλεύρι λίγο λίγο και συγχρόνως ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα ώσπου να ροδίσει. Προσθέτουμε το γάλα, τα αυγά, τα οποία έχουμε χτυπήσει ήδη και ανακατεύουμε συνεχώς ωσότου αρχίζει να πήζει το μείγμα. Κατόπιν το κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο. Απλώνουμε τη μπεσαμέλ σε όλο το ταψί, ώσπου να σκεπαστεί παντού ομοιόμορφα. Το βάζουμε στο φούρνο στους 180 βαθμούς και σε μισή ώρα θα έχει ροδίσει και θα είναι έτοιμο. Καλό είναι να περιμένουμε λίγο να κρυώσει, γιατί αλλιώς δεν θα κοπεί σωστά. Μπορούμε να κάνουμε το μουσακά και χωρίς γέμιση, δηλαδή μόνο με φρυγανιά, κεφαλοτύρι και από πάνω να βάλουμε τη μπεσαμέλ.

Πηγή: monastiriaka.gr