

Pastitsio sau Lasagne de macaroane

[shashin type="photo" id="15968" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Cand am preparat eu prima oara aceasta reteta o stiam sub numele de Lasagne de macaroane :P, dar ea se numeste Pastitsio si este o bunatate greceasca, foarte usor de facut si super gustoasa!!!! Mi-a placut teribil tehnica ei de "montare", cu care nu poti da gres nici daca vrei. Fara sechele ca se lipesc foile de lasagna, asadar

□

Ingrediente:

- 300 g. macaroane tubulare
- 1 ceapa
- 2, 3 catei de usturoi
- 1 morcov
- 1 fir de telina (apio)
- 1 fir de praz
- 800 g. rosii la conserva
- 1 legatura patrunjel

Sos de carne:

- 400 g. carne de vitel tocata
- sare, piper, nucsoara
- 125 ml. vin rosu
- 1 lingurita busuioc tocat
- 1 lingurita cimbru tocat

Sos bechamel:

- 50 g. unt
- 50 g. faina
- 650 ml. lapte
- 100 ml. smantana

Crusta:

- 100 g. parmezan

Mod de preparare:

Se fierb macaroanele, conform indicatiilor de pe ambalaj. Eu am gasit, ma mir si acum :D, macaroane din astea tubulare, exact ca in revista:

[shashin type="photo" id="15970" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Gata fierte:

[shashin type="photo" id="15973,15974" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se curata ceapa si cateii de usturoi si se toaca. Se curata si se taie marunt morcovul, firul de telina si firul de praz (asta-i inspiratie romaneasca :D). Se lasa sa se scurga conserva de rosii si se pastreaza sosul. Rosiile se taie bucati. Se spala si se toaca o legatura de patrunjel:

[shashin type="photo" id="15971" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se caleste totul in ulei 10 minute, la foc moale:

[shashin type="photo" id="15972" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sos de carne:

Se adauga 400 g. carne de vitel tocata si se prajeste, amestecand:

[shashin type="photo" id="15975" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se sareaza si se pipereaza. Se adauga rosiile, 1/2 din sosul de

rosii (pus deoparte mai devereme):

[shashin type="photo" id="15976" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se toarna vinul rosu:

[shashin type="photo" id="15977" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se adauga lingurita de busuioc tocat si lingurita de cimbru tocat (eu am pus patrunjel, ca nu prea se omoara nimeni la noi dupa busuioc si cimbru ☐).

Se lasa sa fiarba 15-18 minute. Aici fierbeau de zor ☐

[shashin type="photo" id="15978" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sos bechamel:

Se topeste untul intr-o cratita. Se adauga faina si se caleste. Se toarna apoi laptele si smantana:

[shashin type="photo" id="15979,15980,15981" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sosul se lasa sa fiarba la foc moale cca. 10 minute, amestecand. Se adauga sare, piper, nucsoara.

Se incinge cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit).

Montare:

Se unge cu jumătate din cantitatea de sos bechamel fundul unei forme rezistente:

[shashin type="photo" id="15982" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Peste sos se aseaza jumătate din cantitatea de macaroane, pe lung. Eu a trebuit sa le mai tai din capete, ca ieseau pe-afara, forma mea fiind prea mica :)))

[shashin type="photo" id="15983" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se repartizeaza deasupra sosul de carne tocata si se acopera cu restul de macaroane:

[shashin type="photo" id="15984" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se toarna deasupra restul de sos bechamel:

[shashin type="photo" id="15985" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Coacere:

Se rade parmezanul. Se repartizeaza uniform deasupra lasagnei:

[shashin type="photo" id="15986" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se coace la cuptor timp de cca. 35 de minute, sau pana se

rumeneste:

[shashin type="photo" id="15987" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Eu fiindca am folosit carne macinata porc+vita, deci, cam grasa :)...fata de cea de vitel... mi-a iesit destul de apoasa... va spun asta ca sa stiti, in caz ca nu aveti carne de vitel. A doua zi dimineata insa lasagna mea arata cu totul altfel:

[shashin type="photo" id="15988" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se taie felii:

[shashin type="photo" id="15989" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

...si se aseaza pe farfurii:

[shashin type="photo" id="15990" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Foarte, foarte gustoasa!!! V-am pastrat cea mai buna felie ☐

[shashin type="photo" id="15969" size="large" columns="max" order="user" position="center"]