

Pastitsio sau Lasagne de macaroane



Pastitsio sau Lasagne de macaroane, o reteta deosebita, cu paste si carne!!

Cand am preparat eu prima oara aceasta reteta o stiam sub numele de Lasagne de macaroane ☐ , 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! ☐

Doar straturi delicioase de **paste**, carne si sos!!!! O mancare de suflet, nu doar pe placul celor mari, ci si a celor mici :))

Iar daca vreti sa preparati reteta clasica de lasagne, aveti aici o idee: **Lasagne cu sos ragu alla bolognese**

Ingrediente:

- 300 g macaroane tubulare

Legume:

- o ceapa mare
- 2, 3 catei de usturoi
- un morcov
- un fir de telina (apio)
- praz (un fir, optional)
- 600 g rosii la conserva
- o legatura patrunjel

Sos de carne:

- 400 g carne de vitel tocata
- sare, piper, nucsoara
- 125 ml vin rosu
- 1 lingurita oregano (uscat) sau busuioc tocat
- 1 lingurita cimbru tocat (optional)

Sos bechamel:

- 50 g unt
- 50 g faina
- 650 ml lapte
- 100 g smantana (acra)

Crusta:

- 150 g parmezan

Sfat: se poate folosi carne tocata de porc+vita daca nu aveti carne de vitel iar daca nu gasiti paste tubulare, lungi, cum am avut eu (pastele sunt Maccheroncelli n.7 – Poiatti), puteti folosi spaghetti mai groase (Bucatini – Barilla no.9 sau Ziti Lunghi)...sau chiar si mai subtiri, cum gasiti ☐

Iata cat de bine arata la final!



Mod de preparare:

Pregătirea legumelor:

Curatati ceapa, cateii de usturoi si tocati-i marunt. Procedati la fel si cu morcovul, firul de telina si firul de praz (asta-i inspiratie romaneasca ☐).

Lasati la scurs conserva de rosii si pastrati sosul. Taiati rosiile in bucatele.

Spalati si tocati o legatura de patrunjel:



Laura Sava

Caliti legumele tocate in cateva linguri de ulei (7-8 linguri) timp de aproximativ 10 minute, la foc moale:



Sos de carne:

Adaugati carnea de vitel tocata (sau carnea de porc si vita) peste legumele din tigaie si lasati la prajit, amestecand des:



Sarati si piperati dupa gust. Puneti acum rosiile tocate si sosul de rosii:



Turnati vinul rosu:



Condimentati cu busuioc tocat si cimbru tocat (eu am pus patrunjel, ca nu prea se omoara nimeni la noi dupa busuioc si cimbru ☐).
Lasati compositia sa fiarba 15-18 minute.
Aici fierbeau de zor ☐



Fierbere paste fainoase:

Fierbeti macaroanele, conform indicatiilor de pe ambalaj. Eu am gasit, ma mir si acum ☹ , macaroane din astea tubulare, exact asa cum mi-am dorit:



Gata fierte:



Laura Sava



Sos bechamel:

Topiti untul intr-o cratita. Adaugati faina si caliti 1-2 minute:



Turnati apoi laptele si smantana:



Laura Sava

Amestecati foarte bine cu lingura de lemn sau cu telul:



Lasati sosul sa fiarba la foc moale cca. 10 minute, amestecand. La sfarsit, adaugati sare, piper si nucsoara, dupa gust.

Montare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Ungeti cu jumatate din cantitatea de sos bechamel fundul unei forme rezistente:



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



Laura Sava

Repartizati deasupra sosul de carne tocata si acoperiti cu restul de macaroane:



Laura Sava

Turnati deasupra restul de sos bechamel si nivelati:



Coacere:

Radeti parmezanul si repartizati-l uniform deasupra lasagnei:



Coaceti in cuptorul preincalzit timp de cca. 35-40 de minute, sau pana se rumeneste:



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:



Laura Sava



Taiati Pastitsio in bucati potrivite sau felii si asezati-le pe farfurii:



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



Laura Sava