

Παραδοσιακή συνταγή: **Παστίτσιο σπιτικό παραδοσιακό**

ΥΛΙΚΑ

- 2 μέτρια κρεμμύδια (ή 1 μεγάλο)
- 1 κιλό κιμάς μοσχαρίσιος (ή 1,2 κιλ. για πλήρη κάλυψη)
- 1 κιλό μακαρόνια χοντρά.
- 400 γραμ.κεφαλοτύρι ή μισό- μισό με κεφαλογραβιέρα
- 5 αβγά (1 χτυπημένο και ανακατεμένο με 1 φλυτζάνι του τσαγιού γάλα το ρίχνουμε στα μακαρόνια. Τα ασπράδια από 2 άλλα τα ρίχνουμε χτυπημένα στον έτοιμο κιμά και τους 2 κρόκους που μένουν τους χτυπάμε με άλλα 2 αβγά και τα ρίχνουμε στην κρέμα)
- 1 κουτί ντομάτα τριμμένη(κονκασέ) ή 5-6 μέτριες τριμμένες ώριμες ντομάτες με 1 κουταλιά ντοματοπελτέ αραιωμένο σε λίγο νεράκι.
- 1 ποτήρι του κρασιού λευκό ξηρό κρασί.
- 3,5 λίτρα γάλα για την κρέμα και 1 φλυτζάνι τσαγιού για τα μακαρόνια ανακατεμένο με το 1 χτυπημένο αβγό. (εγώ βάζω 4 λίτρα γάλα, γιατί μου το επιτρέπει το βάθος του ταψιού και μας αρέσει η πλούσια κρέμα)
- 18 κουταλιές κορν φλάουρ (παίρνει σχεδόν όλο το κουτί Γιώτης).
- 3 κουταλιές φρυγανιά τριμμένη (2 για τον κιμά και 1 για το πασπάλισμα της επιφάνειας).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μακαρόνια

Βράζουμε τα μακαρόνια σε μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό (με 1 κοφτή κουταλιά σούπας αλάτι) για 10 λεπτά και, αφού τα κρυώσουμε με λίγο νερό, τα βουτυρώνουμε με 1 κουταλιά βιτάμ ή άλλο προϊόν της αρεσκείας μας.

Ρίχνουμε το μισό τυρί (200 γρ) και ανακατεύουμε.

Χτυπάμε το 1 αβγό, το αναμιγνύουμε με 1 φλυτζάνι τσαγιού γάλα και περιχύνουμε τα μακαρόνια.

Κιμάς

Ζεσταίνουμε μισό φλυτζάνι του τσαγιού λάδι σε μεγάλο τηγάνι ή πλατιά κατσαρόλα και σωτάρουμε το τριμμένο κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει, προσέχοντας μη μας καεί και πάρει μυρωδιά το φαγητό μας.

Προσθέτουμε τον κιμά και τον σωτάρουμε φροντίζοντας να αναλυθεί σε μικρά μικρά σβολάκια, ανακατεύοντας μέχρι να απορροφηθούν τα υγρά του.

Σβήνουμε με το κρασί και, μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τη ντομάτα, το ξύλο κανέλλας (προαιρετικά) και το μοσχοκάρυδο ολόκληρο, για να το αποσύρουμε στο τέλος της βράσης.

Βράζουμε γύρω στα 20 λεπτά, με την προϋπόθεση ότι έχει ικανοποιητική ποσότητα ζωμού. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό και αφήνουμε να χυλώσει.

Αποσύρουμε τον κιμά και προσθέτουμε 100 γραμ. τυρί, 2 κουταλιές φρυγανιά και δύο ασπράδια χτυπημένα. (κρατάμε τους δύο κρόκους για την κρέμα)

Κρέμα

Αδειάζουμε τα 3 λίτρα γάλα σε κατσαρόλα που έχουμε περάσει με λίγο νεράκι- για να μην κολλήσει- και το αφήνουμε σκεπασμένο μέχρι να φτάσει στο στάδιο του βρασμού, ανακατεύοντας σε βάθος κατά διαστήματα με ξύλινη σπάτουλα, φροντίζοντας να μην πιάσει στον πυθμένα της κατσαρόλας και να μη χυθεί φουσκώνοντας.

Στο μεταξύ διαλύουμε το κορν φλάουρ στο κρύο γάλα ανακατεύοντας καλά για να μη σβολιάσει.

Ρίχνουμε το μίγμα σιγά σιγά στο ζεστό γάλα (με σουρωτήρι, αν είμαστε σχολαστικοί...) και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει.

Παστίτσιο "Ελένης Χάρμπα"

Συντάκτης: Ελένη Χάρμπα

Προσθέτουμε μισή κουταλιά του γλυκού αλάτι, λίγο πιπέρι, προαιρετικά λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο (προσδίδει ωραίο άρωμα) ανακατεύοντας καλά.

Αποσύρουμε και προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας βιτάμ και το υπόλοιπο τυρί εκτός από μια κουταλιά που κρατάμε, για να διασκορπίσουμε στην επιφάνεια μαζί με λίγη τριμμένη φρυγανιά (βοηθάει να γίνει ωραία κρούστα).

Χτυπάμε τους 2 κρόκους που έχουμε κρατήσει με τα 2 τελευταία αβγά και τα ρίχνουμε σιγά-σιγά στην κρέμα, φροντίζοντας να ζεσταθούν λίγο στην επιφάνειά της, πριν τα ανακατέψουμε, για να ενσωματωθούν χωρίς να καεί το αβγό.

ΤΕΛΙΚΗ ΦΑΣΗ

Βουτυρώνουμε ελαφρά το ταψί (μεγάλο και βαθύ ταψί) και πασπαλίζουμε με λίγη φρυγανιά.

Στρώνουμε τα μισά μακαρόνια, ρίχνουμε ομοιόμορφα τον κιμά, σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα μακαρόνια και σκεπάζουμε με την κρέμα.

Πασπαλίζουμε με λίγο τυρί που κρατήσαμε και λίγη φρυγανιά.

Ψήνουμε σε θερμοκρασία 180ο C για 40-45 λεπτά, προσέχοντας μη μας αρπάξει και χάσουμε την ωραία κρούστα.

Καλή επιτυχία