

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΥΛΙΚΑ

- Χοντρό μακαρόνι για παστίτσιο
- 500 γρ. κιμάς βοδινός
- 150 γρ. κρεμμύδι λευκό
- 100 γρ. καρότα
- 200 γρ. φον κότας λευκό
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 δαφνόφυλλα
- 100 γρ. κρασί κόκκινο
- 1-2 ξύλα κανέλα
- 1-2 γαρίφαλα
- Αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη
- Μοσχοκάρυδο
- 300 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 40 γρ. ντοματοπελτές
- Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε ένα ραγού ξεκινώντας με λίγο ελαιόλαδο και τον κιμά, μέχρι να γίνει σπυρωτός. Παράλληλα, κάνουμε ετιβέ τα λαχανικά και τα ενσωματώνουμε. Σβήνουμε με κόκκινο κρασί και προσθέτουμε ντομάτα, πελτέ και λευκό φον. Στη συνέχεια, μαγειρεύουμε σε σιγανή φωτιά για 15' -20' και προσθέτουμε τα μπαχαρικά. Αποσύρουμε από τη φωτιά μόλις μαγειρευτεί, σε περίπου 40' -45' . Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να κρυώσει. Βράζουμε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί 24 x 24 εκ. τοποθετούμε 2-3 στρώσεις με το μακαρόνι, μετά κιμά και μπεσαμέλ και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσει

ΜΠΕΣΑΜΕΛ (ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ)

ΥΛΙΚΑ

- 1 λίτρο γάλα
- 100 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Αλάτι
- Πιπέρι
- Μοσχοκάρυδο

