

Μουσακάκι (μικρός μουσακάς)



Και τώρα θα σας φτιάξουμε το πιο εύκολο ορεκτικό που θα έχετε δει. ΜΟΥΣΑΚΟΠΙΤΣΑΚΙ. Το πιάτο αυτό είναι για αυτούς που αγαπούν τον μουσακά αλλά και τις παραλλαγές του. Γευστικά το πιάτο απογειώνεται από το σούπερ ταίριασμα της μελιτζάνας και του κιμά αλλά και από τα διάφορα μυρωδικά που έχουμε χρησιμοποιήσει. Πάμε να δούμε πως ακριβώς γίνεται.

Υλικά:

Για τη σύνθεση

1 πατάτα
1 μελιτζάνα φλάσκια
ελαιόλαδο με γεύση ρίγανη
αλάτι Ιμαλαίων Saltic
6 κουταλιές σάλτσα ντομάτας

Για τον κιμά:

½ κιλό μοσχαρίσιος κιμάς
1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
5 κουταλιές ελαιόλαδο ARISTON
αλάτι Ιμαλαίων Saltic
πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ
πάπρικα ΜΠΑΧΑΡ
λίγη σόγια σως

50ml λευκό ξηρό κρασί
λίγο ψιλοκομμένος μαιντανός
1 κουταλάκι κοφτό κανέλα ΜΠΑΧΑΡ
1 σκελίδα σκόρδο
½ κουταλάκι ρίγανη

Για την μπεσαμέλ:

50γρ βούτυρο
50γρ αλεύρι για κάθε χρήση ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA
½ λίτρο γάλα
λευκό πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ
μοσχοκάρυδο ΜΠΑΧΑΡ
αλάτι Ιμαλαΐων Saltic

Εκτέλεση:

Βάζεις λάδι στο τηγάνι και το βάζεις να ζεσταθεί. Κόβεις τη μελιτζάνα σε ροδέλες, τις απλώνεις και τις αλατίζεις να ξεπικρίσουν. Στην γκριλιέρα βάζεις λίγο λάδι με άρωμα ρίγανη. Θα ψήσεις τις μελιτζάνες για περίπου 7 λεπτά από κάθε μεριά. Σωτάρεις το κρεμμύδι στο τηγάνι με το λάδι. Βάζεις πάπρικα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Βάζεις τη σόγια σος για να σβήσεις τα κρεμμύδια. Ρίχνεις μέσα τον κιμά και τον διαλύεις σε πολύ μικρά κομμάτια. Βάζεις το σκόρδο στον κιμά.

Κόβεις μελιτζάνες και πατάτες σε ροδέλες, τις αλείφεις με λίγο ελαιόλαδο και τις ψήνεις στο γκριλ ή την γκριλιέρα για 10 λεπτά, γυρίζοντας ώστε να παρουν χρώμα και απο τις 2 πλευρές χωρίς όμως να καούν.

Για τη μπεσαμέλ: Βάζεις το βούτυρο να λιώσει και μετά ρίχνεις το αλεύρι. Ανακατεύεις το αλεύρι με το βούτυρο μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρώμα . Κατεβάζεις την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνεις το γάλα ανακατεύοντας. Ξαναβάζεις την κατσαρόλα στη φωτιά και ανακατεύεις διαρκώς μέχρι να δέσει η μπεσαμέλ. Ρίχνεις αλάτι , πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Παίρνεις μια ροδέλα ψητής πατάτας. Βάζεις από πάνω κιμά, και από πάνω μια φέτα μελιτζάνα. Από πάνω βάζεις πάλι κιμά και μελιτζάνα. Τέλος προσθέτεις τη μπεσαμέλ. Τρίβεις από πάνω λίγο τυρί και λίγο φρυγανιά και τα ψήνεις.

Δες και το βιντεο από την εκπομπή HAPPY COOK στον ΣΚΑΙ



INFO:

- Ο Τσελεμεντές αφαίρεσε τα πολλά μπαχαρικά και προσέθεσε στη συνταγή (μουσακά) την μπεσαμέλ.
- Εκδοχές του μουσακά υπάρχουν πολλές, πιο δημοφιλής από όλες έχει γίνει η ελληνική.
- Ο μουσακάς χρειάζεται χρόνο και υπομονή αλλά στο τέλος το αποτέλεσμα μας αποζημιώνει όλους.
- Αν περισσέψει μουσακάς τον βάζουμε στην κατάψυξη σε κομμάτια και τον ξεπαγώνουμε όταν τον χρειαστούμε.
- Η αυθεντική συνταγή του μουσακά δεν περιέχει πατάτες.
- Μπορούμε πάντα να παραλλάξουμε λίγο την συνταγή προσθέτοντας στα υλικά του κιμά πιπεριές, κολοκυθάκια ή ότι άλλο βάλει ο νους μας.
- Το τυρί φέτα, το φρέσκο ψωμί και μια σαλάτα συνοδεύουν τέλεια ένα κομμάτι μουσακά.
- Πάνω από την μπεσαμέλ μπορούμε να τρίψουμε τυρί, φρυγανιά ή και τα δύο.



Αν θέλεις να μάθεις πως φτιάχνεται το μουσακοπιτσάκι (πίτσα με μουσακά) δες [εδώ](#).



bletsas^{gr}
Ευτύχης Μηδέτσος