

Παριανός Μουσακάς με αγγινάρες

Μουσακάς με αγκινάρες, μία πρωτότυπη παραδοσιακή συνταγή από την Πάρο ! Οι άφθονες αγκινάρες που βρίσκουμε σε όλο το νησί, μετατρέπουν αυτό το πιάτο σε εξαιρετικό...

ΥΛΙΚΑ :

2 κιλά αγκινάρες

1 φλ. κεφαλοτύρι

1/2 φλ. φρυγανιά

λίγο ελαιόλαδο

λίγο αλάτι

Για τη σάλτσα κιμά

750 γραμ. μοσχαρίσιο κιμά

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκ. σκόρδο

800 γραμ. ψιλοκομμένες ντομάτες

1 δαφνόφυλλο

1 ξυλάκι κανέλα

1/4 φλ ελαιόλαδο

1/3 φλ. κονιάκ

1 πρέζα ζάχαρη

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη μπεσαμέλ

150 γραμ. βούτυρο

150 γραμ. αλεύρι

1 $\frac{1}{2}$ λίτρο φρέσκο γάλα

1 μικρό κρεμμύδι

2 γαρύφαλλα

2 πρέζες φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο

2 αυγά

αλάτι

λευκό πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παραδοσιακά, ο μουσακάς με αγκινάρες φτιάχνεται με άγρια αγκινάρα, που φυτρώνει σε όλη την ελληνική ύπαιθρο. Έχει σκούρο μωβ χρώμα και χίλιες ωραιότερη γεύση από την καλλιεργίσιμη αγκινάρα που βρίσκουμε στην αγορά. Επειδή η άγρια αγκινάρα είναι πιο δυσεύρετη, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε είτε καλλιεργίσιμη αγκινάρα, είτε κατεψυγμένη, που μας γλυτώνει και από τη δύσκολη διαδικασία του καθαρίσματος. Παρ' όλα αυτά, αν επιλέξετε να καθαρίσετε μόνοι σας τις αγκινάρες, ακολουθήστε τις οδηγίες που σας έχω εδώ και φροντίστε να φοράτε γάντια για να μη μαυρίσουν τα χέρια σας.

Για τις αγκινάρες

Καθαρίζουμε τις αγκινάρες και τις βάζουμε σε μπολ με χοντρό αλάτι και 1 λεμόνι στυμμένο (για να μην μαυρίσουν). Τις ζεματάμε για 5'. Τις αφήνουμε να στραγγίσουν σε σουρωτήρι.

Κόβουμε κάθε μία στη μέση.

Για τη σάλτσα κιμά

Σε φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τον κιμά απλώνοντάς τον χωρίς να ανακατεύουμε συνεχώς. Αφήνουμε να ψήνεται καλά η κάθε πλευρά, για να μην αφήνει υγρά με το συνεχές ανακάτεμα. Αφού περάσουν 7-8΄προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και ολόκληρο το σκόρδο και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 5-6΄.

Τότε σβήνουμε με το κονιάκ και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά: δάφνη, κανέλα, ζάχαρη, ντομάτες, αλατοπίπερο. Αφήνουμε την κανέλα να αρωματίσει για 5΄τη σάλτσα και την αφαιρούμε. Σιγοβράζουμε τον κιμά περίπου 20-25΄μέχρι να πιει όλα τα υγρά του.

Για την μπεσαμέλ

Σε μικρή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα. Καρφώνουμε τα γαρύφαλλα πάνω στο κρεμμύδι και τα ρίχνουμε στο γάλα- να μη βράσει, απλώς να ζεσταθεί.

Σε άλλη κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το βούτυρο να λιώσει και προσθέτουμε το αλεύρι ανακατεύοντας με σύρμα (να ψηθεί ελαφρά) για 2-3΄. Λίγο λίγο, πάντα ανακατεύοντας με σύρμα, προσθέτουμε το γάλα (αφαιρούμε το κρεμμύδι με τα γαρύφαλλα) στο ψημένο αλεύρι με το βούτυρο.

Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά: μοσχοκάρυδο, αλάτι, πιπέρι (εκτός από τα αυγά). Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε κατά διαστήματα μέχρι να δέσει η κρέμα (πάντα σε μέτρια φωτιά), για 7-8΄περίπου. Τότε, αφού δέσει, την αποσύρουμε από τη φωτιά. Ένα ένα ρίχνουμε τα αυγά, ανακατεύοντάς τα με σύρμα με γρήγορες κινήσεις. Ρίχνουμε 2 κουτάλες από τη μπεσαμέλ στη σάλτσα κιμά και ανακατεύουμε.

Για το στήσιμο του μουςακά

Λαδώνουμε ένα πυρίμαχο, μακρόστενο σκεύος ή μακρόστενο ταψί

και το πασπαλίζουμε με τη φρυγανιά. Στρώνουμε μέσα τις μισές αγκινάρες και πασπαλίζουμε με το μισό τυρί. Απλώνουμε από πάνω τη μισή σάλτσα κιμά, στρώνουμε τις υπόλοιπες αγκινάρες, πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί και περιχύνουμε με τον υπόλοιπο κιμά.

Απλώνουμε την κρέμα στο μουςακά και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς C, στις αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, για περίπου 50', μέχρι να ροδίσει καλά η επιφάνεια, Τον αφήνουμε να κρυώσει λίγο (για να κόβεται) και σερβίρουμε.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !

Πηγή : argiro.gr