



## Το Παστίσιο του Αλέξανδρου

### Παστίσιο με μάγουλο και ουρά μόσχου, μπεσαμέλ από σιμιγδάλι και κρητική γραβιέρα

by Alex Tsiotinis

#### Υλικά

##### Για το ραγού

2kg ουρά μόσχου  
1.2kg μάγουλο μόσχου  
700g κρεμμύδι  
250g καρότο  
20g σκόρδο  
80g ελαιόλαδο  
200g ντομάτα κονκασέ  
400ml κόκκινο κρασί  
2lt ζωμό μόσχου  
60g πελτέ ντομάτας  
4 τεμ. κανέλα  
10 τεμ. μπαχάρι  
1 τεμ. γαρίφαλο  
αλεύρι  
αλάτι

##### Για τη μπεσαμέλ

860g γάλα  
100g ψιλό σιμιγδάλι  
150g γραβιέρα  
3 κρόκοι  
40g βούτυρο  
2.5g θυμάρι  
1.5g δεντρολίβανο  
αλάτι, πιπέρι  
1 κ. γ. βούτυρο  
τρούφας (προαιρετικά)

##### Για τα μακαρόνια

1 πακέτο μακαρόνια  
για παστίσιο  
ζωμός από το ραγού  
2- 3 κουταλιές από τη  
μπεσαμέλ

#### Εκτέλεση

##### Ραγού

- Καθαρίζουμε από τις ίνες και τα νεύρα τα μάγουλα του μοσχαριού.
- Κόβουμε σε κομμάτια την ουρά μόσχου.
- Τα βάζουμε και τα δύο σε ένα μπολ και καλύπτουμε με το κόκκινο κρασί.
- Αφήνουμε για ένα βράδυ να μαριναριστούν (ή για τουλάχιστον 8 ώρες).
- Ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι, το καρότο και το σκόρδο και τα κόβουμε σε λεπτές φέτες.
- Στραγγίζουμε τα κομμάτια του κρέατος, τα τοποθετούμε σε ένα μπολ και αλατίζουμε γενναιόδωρα.
- Πασπαλίζουμε με αλεύρι ώστε να πάει παντού και στη συνέχεια τα τινάζουμε να φύγει το έξτρα.
- Ζεσταίνουμε μια μεγάλη κατσαρόλα ή ακόμα καλύτερα αν έχουμε χύτρα ταχύτητας και βάζουμε το ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε τα αλευρωμένα κομμάτια του κρέατος και τσιγαρίζουμε ώστε να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Με μία τρυπητή κουτάλα, αφαιρούμε το κρέας και προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα λαχανικά (κρεμμύδι, καρότο, σκόρδο).
- Τσιγαρίζουμε για 4- 5', προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και επαναφέρουμε στην κατσαρόλα το κρέας.
- Σβήνουμε με το κρασί του μαριναρίσματος και αφήνουμε να πάρει βράση για 4- 5', προσθέτουμε το γαρίφαλλο, το μπαχάρι, την κανέλα, τον ζωμό και τη ντομάτα κονκασέ.
- Αν χρησιμοποιούμε χύτρα, κλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε για 2μιση ώρες περίπου. Αν μαγειρεύουμε σε κατσαρόλα χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 4 ώρες περίπου.
- Μόλις μαλακώσει το κρέας, το αφαιρούμε με μια τρυπητή κουτάλα (κρατάμε το ζουμί για να μαγειρέψουμε τα μακαρόνια),



---

μαζί με τα λαχανικά, το βάζουμε σε ένα ταψάκι ή δίσκο και περιμένουμε λίγο να κρυώσει.

- Στη συνέχεια ξεψαχνίζουμε καλά, αφαιρούμε τα κόκκαλα από την ουρά του μοσχαριού και κρατάμε στην άκρη για το στήσιμο του παστίτσιου.

### **Μπεσαμέλ**

- Αφαιρούμε τα κοτσάνια από το θυμάρι και το δεντρολίβανο.
- Τα ψιλοκόβουμε πολύ καλά.
- Βάζουμε σε κατσαρόλα το γάλα να πάρει μια βράση μαζί με το θυμάρι και το δεντρολίβανο.
- Ταυτόχρονα, σε μια μπασίνα χτυπάμε τους κρόκους και προσθέτουμε το σιμιγδάλι ενώ συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Προσθέτουμε σιγά σιγά το βραστό γάλα και ενώνουμε και τα δύο μείγματα (σαν να κάνουμε μια *creme anglaise*).
- Φέρνουμε πάλι σε βρασμό ώστε να αρχίσει να δένει η σάλτσα μας για 2- 3'.
- Στη συνέχεια, ρίχνουμε στη μπεσαμέλ τη γραβιέρα, το βούτυρο και το βούτυρο τρούφας (αν το χρησιμοποιήσουμε).

### **Μακαρόνια**

- Βάζουμε τον ζυμό από το κρέας να πάρει ξανά μια βράση και προσθέτουμε τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου.
- Τα σουρώνουμε, τα βάζουμε σε ένα μπολ και τα ανακατεύουμε με δυο, τρεις κουταλιές από τη μπεσαμέλ ώστε να κόβονται ωραία τα κομμάτια στο παστίσιο.

### **Για το χτίσιμο του παστίτσιου**

- Απλώνουμε τα μακαρόνια σε ένα πυρέξ.
- Καλύπτουμε με το κρέας και σκεπάζουμε με τη μπεσαμέλ.
- Πασπαλίζουμε με παρμεζάνα.
- Ψήνουμε στους 180ο για 20 - 25'.

#### **Tip**

Η ονομασία *pasticcio* προέρχεται από την Ιταλία και καθιερώθηκε προς τα τέλη του 17<sup>ου</sup> αιώνα. Παραλλαγές του εκτός από την Ελλάδα και την Ιταλία βρίσκουμε στην Κύπρο, στην Αίγυπτο και στη Μάλτα.