

Pastítsio

(pastís de macarrons)

Ingredients

200 g de carn de vedella picada
200 g de carn de porc picada
200 g de macarrons
250 g de tomata triturada
1 ceba
1 fulla de llorer
70 g de formatge *kefalotiri* o parmesà
1 ou
Oli, julivert, orenga, sal, pebre



(Per a la beixamel:

60 g de mantega
80 g de farina
500 ml de llet
1 ou
Nou moscada
Formatge *kefalotiri* o parmesà

Feu primer la salsa de carn: sofregiu l'all i la ceba picats finament, quan estiguen daurats afegiu-hi la carn picada. Quan la carn estiga feta, poseu-hi la tomata, el julivert, l'orenga i la fulla de llorer, i salpebreu-ho.

Poseu a bullir els macarrons amb molta aigua i sal, durant la meitat del temps de cocció que indica el paquet. Escorreu-los i guardeu-los. Bateu l'ou i barregeu-lo amb la pasta. Feu la beixamel.

Greixeu amb oli una safata per al forn. Repartiu-hi una capa de macarrons, una capa de salsa de carn i una altra capa de macarrons. Cobriu-ho amb la beixamel i amb formatge ratllat. Fiqueu-ho al forn a 175° durant uns quaranta minuts.

El *pastítsio* delata el seu origen italià en el nom (it. *pasticcio*), però és tan popular a Grècia que se'l pot considerar un plat *també* d'aquell país, on es consumeix fins i tot més que la famosa *mussakà*. Em sembla una manera excel·lent de menjar pasta. Si deixeu que quede tebi, ho podeu menjar en qualsevol època de l'any.