

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ



- 1 πακέτο μακαρόνια για παστίτσιο No. 2 Primo Gusto
- 750 γραμ. κιμά
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κουτί (400γραμ.) ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- 1 ½ ποτηράκι κρασί
- κανέλλα
- δάφνη
- αλατοπίπερο
- 250 γραμ. κεφάλι γραβιέρα και κασέρι τριμμένο
- 2 αυγά
- 1 φλιτζάνι γάλα, 150 γραμ. βούτυρο φρέσκο

Για τη Μπεςαμέλ

- 4-5 κουταλιές βούτυρο
- 4-5 κουταλιές αλεύρι
- 2 ποτήρια γάλα
- 2 αυγά

Τσιγαρίζετε το κρεμμύδι και τον κιμά με μία κουταλιά βούτυρο. Σβήνετε με το κρασί. Προσθέτετε την ντομάτα και τα μπαχαρικά και αφήνετε να σιγοβράσουν. Φτιάχνετε τη μπεςαμέλ και προσθέτετε το μισό τυρί. Βράζετε τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου, τα σουρώνετε και τα βουτυρώνετε με το φρέσκο βούτυρο. Κατόπιν τους ρίχνετε το υπόλοιπο τυρί, τα 2 αυγά και το 1/3 της μπεςαμέλ και ανακατεύετε καλά. Στρώνετε τα μισά μακαρόνια σε ταψί, έπειτα τον κιμά και τέλος τα υπόλοιπα μακαρόνια. Χτυπάτε τα 2 αυγά και το γάλα και περιχύνετε τα ζυμαρικά. Από πάνω στρώνετε την υπόλοιπη μπεςαμέλ. Ψήνετε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά.