

## La cucina di Creta: il pastitsio (παστίσιο)

C'è un piatto che si trova in tutte le taverne dell'isola di Creta che già dal nome rivela la parentela coi tanti leoni di San Marco sparsi per l'isola: il *pastitsio*.

Un piatto di pasta (*in genere gli ziti*) al forno ricco e saporito che pur richiamando nell'aspetto la cucina italiana possiede un aroma e un profumo che parlano solo di Grecia.

Quella che presento qui è la mia versione, ricostruita nella cucina di casa dopo molteplici assaggi sul posto; e dopo averne seguita attentamente la preparazione!

Se volete seguirmi, prepariamo insieme il mio *pastitsio*.

Ingredienti, per otto persone:

ziti	g.	500
carne macinata	g.	500
olio EVO QB		
pelati a pezzi	g.	400
vino rosso	tazza	1/2
graviera kritis (v. sopra)	g.	200
cipolla media	pz.	1
aglio	spicchio	1
chiodo di garofano	pz.	1
cannella	CT.	1
origano	CT.	2
burro	ct.	1
sale e pepe		QB.
<i>per la <a href="#">besciamella</a></i>		
burro	g.	40
farina	g.	40
latte	ml.	500
sale, pepe e noce moscata		QB.
uova	pz.	2

*Attenzione: il formaggio indicato andrà usato metà nella preparazione della pasta e metà per completare la besciamella.*

## Preparazione:

Non si tratta di una preparazione velocissima e si può senz'altro cominciare preparando, anche il giorno prima, il ragù di carne.

Tritare fini la cipolla e l'aglio e metterli a soffriggere in olio d'oliva a fuoco medio basso in una pentola di dimensioni adeguate.

Appena cominciano a imbianchire aggiungere la carne macinata e farla rosolare per alcuni minuti.

Versare il vino rosso e farlo sfumare.

Condire con le spezie (e ricordarsi a fine cottura di togliere il chiodo di garofano).

Mescolare bene e aggiungere i pelati.

Portare a ebollizione e lasciar sobbollire poi, coperto, per una ventina di minuti.

Mettere a cuocere gli ziti e appena al dente scolarli e fermare la cottura sotto un getto d'acqua fredda.

Condirli con un cucchiaino di burro perché non attacchino e tenerli da parte.

Preparare una [besciamella](#) non troppo consistente (al momento dell'uso andrà completata con l'aggiunta di due uova sbattute e metà del formaggio - p.e. pecorino - indicato nella ricetta) e condirla con sale, pepe e noce moscata.

Disporre in una teglia unta d'olio poco più di un terzo degli ziti e coprirli con il ragù di carne.

Coprire il ragù con metà del formaggio.

Disporre il resto degli ziti nella teglia.

Sbattere le uova con la frusta, aggiungere la restante metà del formaggio e quindi amalgamare, delicatamente, con la besciamella.

Coprire la pasta completamente con la besciamella, aiutandosi eventualmente con una spatola.

Infornare nel forno statico preriscaldato a 180°/200° per 40'/45', finché la besciamella avrà formato una bella crosta dorata.

Il *pastitsio* è pronto per andare in tavola ed essere servito.

A ognuno secondo il proprio gusto...

Buon appetito!

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- In mancanza del formaggio greco o del pecorino, come ultima salvezza, si può tranquillamente ricorrere a un formaggio grana. Non sarà proprio come nel piatto originale ma non sfigurerete ugualmente!
- Se si prepara il *pastitsio* il giorno prima lo si può riscaldare nel forno, ad aria calda, per una quindicina di minuti a 150°; eventualmente già porzionato.
- Un suggerimento per un modo simpatico di proporre questo piatto agli ospiti: scaldare il *pastitsio*, già pronto, in teglie di terracotta monoporzionata e servirle direttamente in tavola.
- Non scordarsi di tenere il sugo di carne abbastanza fluido!