



Κρεατόπιτα με μοσχάρι κοκκινιστό (Πετιβιέ)

25'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

170'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη μπεσαμέλ

- Βάζουμε μία **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά και λιώνουμε το βούτυρο.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και το καβουρδίζουμε για λίγο.
- Σιγά σιγά ρίχνουμε το γάλα σε δόσεις και ανακατεύουμε συνέχεια με το σύρμα. Θέλει καλό ανακάτεμα με σύρμα κάθε φορά που ρίχνουμε γάλα ώστε να μην σβολιάσει το μείγμα μας. Μόλις το μείγμα απορροφήσει την πρώτη δόση, ρίχνουμε την επόμενη. Συνεχίζουμε μέχρι να ρίξουμε όλο το γάλα και αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να δέσει η μπεσαμέλ.
- Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε την τριμμένη παρμεζάνα και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι, τους κρόκους, το μοσχοκάρυδο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Καλύπτουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε στην άκρη.

Για τη γέμιση

- Βάζουμε μία **κατσαρόλα** σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε στην κατσαρόλα το κρεμμύδι, τα καρότα, το σκόρδο και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα μέχρι να καραμελώσουν.
- Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια (5 εκ.) και προσθέτουμε στην κατσαρόλα.
- Ανακατεύουμε για περίπου 8-10 λεπτά μέχρι να πάρει και το κρέας ένα ωραίο χρώμα.
- Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας, τα δαμάσκηνα, τη μπίρα, τον κύβο, τη δάφνη και ανακατεύουμε ελαφρά.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μέτριο και σιγοβράζουμε για 1 ½- 2 ώρες με κλειστό το καπάκι (ελέγχουμε κάθε 30 λεπτά).
- Όταν είναι έτοιμο αφαιρούμε τη δάφνη, πατάμε το κρέας με 1 πιρούνι ίσα ίσα να διαλυθεί και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει η γέμισή μας για περίπου 30 λεπτά.

Για την πίτα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.
- Σε ένα **ταψί** με λαδόκολλα (25x35 εκ.) στρώνουμε το 1 φύλλο της σφολιάτας.
- Προσθέτουμε τη μπεσαμέλ στο κέντρο του φύλλου και φροντίζουμε να την απλώσουμε κυκλικά. (Στρώνουμε σε έναν νοητό κύκλο).
- Μετά στρώνουμε με τον ίδιο τρόπο και τη γέμιση.
- Αλείφουμε περιμετρικά τη σφολιάτα μας με τον κρόκο και καλύπτουμε από πάνω με το άλλο φύλλο σφολιάτας.
- Κολλάμε καλά τα δύο φύλλα, κόβουμε με ένα **μαχαίρι** τα γύρω γύρω (δημιουργούμε μία κυκλική πίτα) και γυρίζουμε τις άκρες προς τα πάνω.
- Αλείφουμε τη σφολιάτα μας με το υπόλοιπο αυγό.
- Ψήνουμε στον φούρνο για 40-50 λεπτά.
- Περιμένουμε να κρυώσει για 30 λεπτά και μετά κόβουμε.

Συστατικά

Για τη μπεσαμέλ

- 100 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 800 γρ. γάλα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- αλάτι
- πιπέρι
- 1/4 κ.γ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- 2 κρόκους

Για τη γέμιση

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια, μικρά
- 2 καρότα, κομμένα στη μέση και σε ροδέλες
- 2 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 500 γρ. μοσχάρι, ελιά
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 7 δαμάσκηνα, ξερά, χωρίς κουκούτσια
- 330 ml μπίρα, μαύρη
- 1 κύβο κότας
- 1 φύλλο δάφνης

Για την πίτα

- 850 γρ. φύλλα σφολιάτας
- 1 κρόκο, αραιωμένο με λίγο νερό, για αλείμμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

671 Θερμίδες (kcal)	44.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	47.0 Υδατ/κες (γρ.)
34%	63%	95%	18%
9.5 Σάκχαρα (γρ.)	21.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.2 Αλάτι (γρ.)
11%	42%	10%	10%