



Μελιτζάνες με Κοκκινιστό Μοσχάρι (Ναξιώτικος Καλόγερος)

- Μεριδες: 6
- Χρόνος προετοιμασίας: 1,5-2 ώρες
- Χρόνος ψησίματος: 1-1,5 ώρα

Υλικά για το μοσχάρι

- 1 κιλό μοσχάρι
- 1 κρεμμύδι
- 5 ντομάτες ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους ή 1 συσκευασία ντομάτα κονκασέ
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 2 κ.γ. τοματοπελτές
- αλάτι & πιπέρι

Άλλα Υλικά

- 6 μελιτζάνες φλάσκες
- 2 ντομάτες
- Αρσενικό τυρί Νάξου
- ελαιόλαδο
- αλάτι & πιπέρι

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με το μοσχάρι. Σοτάρουμε σε ελαιόλαδο το μοσχάρι, μέχρι να πάρει χρώμα από όλες τις μεριές. Προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο και σοτάρουμε μέχρι να γίνει διάφανο. Ρίχνουμε την σάλτσα ντομάτας, τον ντοματοπελτέ, την ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι και χαμηλώνουμε την φωτιά. Σιγοβράζουμε το μοσχάρι περίπου για 1 1/2 ώρα μέχρι να μαλακώσει τελείως και να δέσει η σάλτσα. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και περιχύνουμε με λίγο ωμό ελαιόλαδο.

2) Παράλληλα κόβουμε τις μελιτζάνες κατά μήκος και τις ξεπικρίζουμε σε νερό και αλάτι. Χαράζουμε τις μελιτζάνες και ρίχνουμε ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και τις ψήνουμε στο φούρνο να πάρουν χρώμα και να ψηθεί η σάρκα, περίπου 15 λεπτά.

3) Τοποθετούμε τις μελιτζάνες σε ένα ταψάκι και τις γεμίζουμε με κοκκινιστό κρέας (περίπου 2 κ.σ. κρέας και σάλτσα ανά μελιτζάνα).



4) Κόβουμε τις ντομάτες σε ροδέλες και τις τοποθετούμε πάνω από το κρέας. Τρίβουμε το αρσενικό τυρί το απλώνουμε στις μελιτζάνες.

5) Ψήνουμε στον φούρνο, στο grill στους 250οC για περίπου 5-7 λεπτά και σερβίρουμε αμέσως.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**