

7 Ιανουαρίου 2014

Μανιτάρια γεμιστά με σπανάκι και κατσικίσιο τυρί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Σε 20' σκαρώνουμε ένα ελαφρύ μεσημεριανό ή ένα νόστιμο μεζέ.

Υλικά

4 μανιτάρια πορτομπέλο

30 ml ελαιόλαδο (και λίγο έξτρα, για τα μανιτάρια)

2 σκελίδες σκόρδου, σε φετάκια (ή όσο σκόρδο θέλουμε)

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ή 1 μικρό ξερό κρεμμύδι, σε καρέ

150 γρ. σπανάκι (έτοιμο καθαρισμένο, συσκευασμένο στο τμήμα μαναβικής των σούπερ μάρκετ)

100 γρ. κατσικίσιο τυρί (εμείς χρησιμοποιήσαμε ένα τυράκι καλυμμένο με πιπέρια), κομμένο σε λεπτά φετάκια

φυλλαράκια άνηθου (προαιρετικά)

Μερίδες 4

Προετοιμασία 10' Μαγείρεμα 10'

Διαδικασία Προθερμαίνουμε το γκριλ. Αλείφουμε ταμανιτάρια με λίγο ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε, τα βάζουμε σε ένα ταψάκι και τα ψήνουμε για περίπου 4 - 5 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν και να μαλακώσουν. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε στο ελαιόλαδο το σκόρδο, μαζί με τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 1 λεπτό, προσθέτουμε το σπανάκι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να μαραθεί.

Αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε, μοιράζουμε το μείγμα σταμανιτάρια, τα καλύπτουμε με το κατσικίσιο τυρί και ξαναβάζουμε ταμανιτάρια στο γκριλ για 2 - 3 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το τυρί. Πασπαλίζουμε, αν θέλουμε, με φυλλαράκια άνηθου και σερβίρουμε συνοδεία φρέσκου ψωμιού.

Συνταγή :TINA WEBB

Φωτογραφίες :ΠΕΤΡΟΣ ΑΔΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΣ, ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Πηγή: gastronomos.gr