



μανιτάρια και πράσο

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

ΥΛΙΚΑ

- Για το πιάτο

Πατάτες, μαγειρεμένες
Μανιτάρια, μαγειρεμένα
Πράσα, μαγειρεμένα
Σκορδόλαδο
Φλούδες πατάτας, τηγανητές
Πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο

- Για τις πατάτες

1 κιλό Πατάτες, ολόκληρες με τη φλούδα καλά πλυμένη
50 γρ. Κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
10 γρ. Μαϊντανός ψιλοκομμένο
Ελαιόλαδο
Σκορδόλαδο
Χυμός λεμονιού

Αλάτι

- Για τα πράσα και ταμανιτάρια

-

500 γρ. Μανιτάρια πορτομπέλο

350 γρ. Πράσα, κομμένα στη μέση κατά μήκος σε τμήματα πλάτους 5-6 εκ.

10 Θυμαρί, κλωνάρια

10 Δεντρολίβανο, κλωνάρια

Αλάτι

- Για τις τηγανητές φλούδες

Φλούδες πατάτας

- Για το σκορδόλαδο

120 γρ. Ελαιόλαδο

30 γρ. Χυμός λεμονιού

15 γρ. Σκόρδο

25 γρ. Μουστάρδα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το πιάτο Τοποθετούμε τις πατάτες σ' ένα πιάτο και καλύπτουμε με ταμανιτάρια και τα πράσα. Ραντίζουμε με λίγο σκορδόλαδο και λεμόνι και προσθέτουμε και τις τηγανητές φλούδες.

Για τις πατάτες Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160 C. Τυλίγουμε τις πατάτες, μία προς μία, σε αλουμινόχαρτο και τις βάζουμε σ' ένα ταψί. Βάζουμε το ταψί στον φούρνο και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες. Βγάζουμε τις πατάτες από τον φούρνο και τις αφήνουμε να κρυώσουν λίγο, ώστε να μπορούμε να τις πιάσουμε. Ξεφλουδίζουμε προσέχοντας μαζί με τη φλούδα να πάρουμε και μια λεπτή στρώση από τη σάρκα της πατάτας και τις φυλάμε για το τελείωμα του πιάτου. Κόβουμε τις πατάτες σε μεγάλα κομμάτια και αλατίζουμε. Τις τοποθετούμε σ' ένα μπολ και ραντίζουμε με το σκορδόλαδο, το χυμό λεμόνι, το ελαιόλαδο και προσθέτουμε τον μαϊντανό και το φρέσκο κρεμμύδι. Αλατίζουμε.

Για τα πράσα και ταμανιτάρια Καθαρίζουμε ταμανιτάρια πορτομπέλο κόβοντας τα κοτσάνια και μ' ένα μικρό μαχαίρι και αδειάζουμε ταμανιτάρια από το σκούρο μέρος τους. Τα τοποθετούμε σ' ένα ταψί με την πάνω πλευρά

τους προς τα κάτω. Στο ίδιο ταψί στοιχίζουμε τα πράσα, και αυτά επίσης με την κομμένη πλευρά τους προς τα επάνω. Περιχύνουμε με το σκορδόλαδο. Αλατίζουμε και απλώνουμε το θυμάρι και το δεντρολίβανο πάνω σταμανιτάρια και τα πράσα. Ψήνουμε στον φούρνο, παράλληλα με τις πατάτες, μέχρι τα λαχανικά να πάρουν χρώμα και να μαλακώσουν. Αφαιρούμε τα βότανα, κόβουμε ταμανιτάρια σε λεπτές φέτες και διατηρούμε μαζί με τα πράσα ζεστά.

Για τις τηγανητές φλούδες Σε κατσαρόλα, ζεσταίνουμε ηλιέλαιο στους 180 C και τηγανίζουμε τις φλούδες από τις πατάτες μέχρι να γίνουν τραγανές. Αποσύρουμε σε σκεύος με χαρτί κουζίνας και αλατίζουμε.

Για το σκορδόλαδο Σ' ένα πολυμηχάνημα αλέθουμε όλα τα υλικά.

Πηγή: yiannislucacos.gr