

Μανιτάρια γεμιστά με σπανάκι και κατσικίσιο τυρί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



[recipe_main_akis-petretzikis-manitaria](#)

Συστατικά

- 500 γρ. μανιτάρια Portobello
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο (χωρισμένες 2+2)
- 1 κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
- 2 σκ. σκόρδο
- 400 γρ. φρέσκο σπανάκι
- 2-3 πρέζες αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 100 γρ. λιαστή ντομάτα, ψιλοκομμένη
- 4-5 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι
- 200 γρ. κατσικίσιο τυρί σε φέτες

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

4

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c09daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ψιλοκόβουμε τα κοτσάνια των μανιταριών.
- Σε ένα τηγάνι, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, ρίχνουμε 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κοτσάνια με το κρεμμύδι μέχρι να μαραθούν. Ρίχνουμε και το σκόρδο.
- Προσθέτουμε το σπανάκι, ρίχνουμε αλάτι και τα αφήνουμε στο τηγάνι μέχρι να σωθούν τα υγρά από το σπανάκι. Τα αφαιρούμε από το τηγάνι και τα αφήνουμε σε ένα μπολ στην άκρη.
- Συνεχίζουμε με το ίδιο τηγάνι το μαγείρεμα, αφού το σκουπίσουμε με ένα

χαρτί κουζίνας.

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 200 βαθμούς, με αέρα.
- Σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, ρίχνουμε στο τηγάνι τις υπόλοιπες 2 κ.σ. ελαιόλαδο, ταμανιτάρια, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, φρέσκο θυμάρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να μαλακώσουν.
- Όταν είναι έτοιμα, τα τοποθετούμε σε χαρτί κουζίνας για να στραγγίξουν.
- Στρώνουμε λαδόκολλα σε ένα ταψάκι.
- Βάζουμε ταμανιτάρια στο ταψί, με την κοίλη τους πλευρά να κοιτάζει προς τα πάνω.
- Γεμίζουμε με ένα κουτάλι ταμανιτάρια με το μείγμα από το σπανάκι μας. Από πάνω ρίχνουμε ψιλοκομμένη λιαστή ντομάτα κι ένα κομμάτι τυρί.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί και να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.
- Αν θέλουμε, σερβίρουμε με πράσινη σαλάτα της επιλογής μας.

Πηγή: akispetretzikis.com