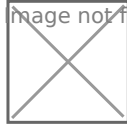


Κολοκυθάκια γεμιστά με γαλοπούλα και μανιτάρια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



[recipe_main_akis-petretzikis-kolokythakia-gemista_2](#)

Συστατικά

- 6 μέτρια κολοκυθάκια στρογγυλά
- 250 γρ. μανιτάρια κομμένα σε λεπτές φέτες
- 250 γρ. καπνιστή γαλοπούλα κομμένη σε κύβους 0,5 εκ.
- 2 κλωνάρια σέλερυ καθαρισμένο
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 ποτήρι κρασί λευκό
- 1 κ.σ. θυμάρι φρέσκο ψιλοκομμένο
- 1 κ.γ. δενδρολίβανο φρέσκο ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. ρίγανη φρέσκια ψιλοκομμένη
- μαϊντανό
- 250 γρ. τυρί τριμμένο (γραβιέρα, κασέρι)
- 1 αυγό
- ελαιόλαδο για σοτάρισμα
- 1 κονσέρβα έτοιμη σάλτσα ντομάτας (400 γρ.)
- πιπέρι
- αλάτι
- νερό όσο χρειάζεται για να καλύθει ο πάτος του ταψιού για 1-2 εκ.

1 ώρα 10 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfddeb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

4

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα βαθύ τηγάνι που το έχουμε κάψει σε δυνατή φωτιά προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε τα μανιτάρια στο τηγάνι και τα σοτάρουμε καλά μέχρι να βγάλουν τα υγρά τους και να πάρουν χρώμα. Αφαιρούμε και βάζουμε σε ένα μπολ.
- Επιστρέφουμε ξανά το τηγάνι στη φωτιά και προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τη γαλοπούλα και σοτάρουμε και αυτή μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να μοσχομυρίσει. Αφαιρούμε και βάζουμε στο μπολ με τα μανιτάρια.
- Παράλληλα με τη βοήθεια ενός μαχαιριού κόβουμε ένα “καπάκι” από το κάθε κολοκυθάκι και με τη βοήθεια ενός μικρού κουταλιού, καθαρίζουμε τα κολοκυθάκια μέχρι το τοίχωμά τους να έχει πάχος 3-4 χιλιοστά και έπειτα ψιλοκόβουμε το εσωτερικό τους και το κρατάμε στο πλάι..
- Επιστρέφουμε το τηγάνι στη φωτιά και όταν κάψει καλά προσθέτουμε ακόμα 1 κ.σ. ελαιόλαδο. Σε αυτό σοτάρουμε το κρεμμύδι για 3-4 λεπτά, προσθέτουμε το σέλερυ, το εσωτερικό από τα κολοκύθια και το σκόρδο. Συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να μειωθεί ο όγκος των λαχανικών, για 10 λεπτά ακόμα περίπου. Έπειτα προσθέτουμε τα μανιτάρια και την γαλοπούλα, ανακατεύουμε και τα ζεσταίνουμε ξανά και αυτά.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρασί και μόλις εξατμιστεί προσθέτουμε το αυγό, τα μυρωδικά και το μισό τυρί. Διορθώνουμε με αλάτι και πιπέρι και προσθέτουμε μαϊντανό ψιλοκομμένο.
- Αφαιρούμε το τηγάνι από τη φωτιά
- Γεμίζουμε τα κολοκυθάκια με το μείγμα, τα βάζουμε σε ένα μικρό ταψί που να τα χωράει απλωτά και ρίχνουμε την ντομάτα στο ταψί και συμπληρώνουμε με το νερό. Τέλος ρίχνουμε το υπόλοιπο τυρί πάνω από τα κολοκυθάκια και ψήνουμε για 40 λεπτά στους 190 βαθμούς με το ταψί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο και άλλα 20 λεπτά χωρίς αλουμινόχαρτο. Το νερό με την ντομάτα και το τυρί θα δώσουν μια ωραία σάλτσα.

Tip

Ανάλογα πόσο σκληρά ή τρυφερά είναι τα κολοκυθάκια αυξομειώνουμε το χρόνο ψησίματος με το αλουμινόχαρτο. Θα πρέπει να κόβονται εύκολα και με ένα πιρούνι ακόμα!

Πηγή: akispetretzikis.com