10 Σεπτεμβρίου 2023

Αγιορείτικο Παστίτσιο με Μανιτάρια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά:
500 γρ. μακαρόνια για παστίτσιο
Λίγη κανέλα
1 κιλό μανιτάρια τεμαχισμένα
1 φλιτζάνι λάδι
3 μέτρια κρεμμύδια
1 ποτηράκι λευκό κρασί
300 γρ. χυμός ντομάτας

Για την μπεσαμέλ:
Λίγο μαϊντανό

7 φλιτζάνια νερό ή γάλα σόγιας
Λίγο μπαχάρι
1 ¾ φλιτζάνι αλεύρι
Λίγο πιπέρι μαύρο
1 φλιτζάνι λάδι
1 κουταλάκι αλάτι

Εκτέλεση:
Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα περνάμε από το μπλέντερ. Ετοιμάζουμε την σάλτσα, βράζοντας τα κρεμμύδια που έχουμε λιώσει στο μπλέντερ μαζί με την ντομάτα, τον μαϊντανό και αργότερα προσθέτουμε τα μπαχαρικά. Σοτάρουμε τα μανιτάρια με ένα φλιτζάνι λάδι και ένα ποτηράκι λευκό κρασί, ώσπου να στεγνώσουν. Ενώνουμε την σάλτσα με τα μανιτάρια. Τα βράζουμε μαζί 5 – 10 λεπτά και αλατίζουμε κανονικά.

Για να κάνουμε την μπεσαμέλ, βράζουμε το νερό ή το φυτικό γάλα με το λάδι και το αλάτι και προσθέτουμε το αλεύρι καλά διαλυμένο σε λίγο κρύο νερό. Βάζουμε τα μισά μακαρόνια σε καλά λαδωμένο μέτριο ταψί και μετά βάζουμε την σάλτσα. Στρώνουμε τα υπόλοιπα μακαρόνια και από πάνω την μπεσαμέλ, να καλυφθεί όλη η επιφάνεια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, μέχρι να ροδίσει, σε θερμοκρασία 200 βαθμούς.

Πηγή: monastiriaka.gr