22/02/2022

Αγιορείτικο νηστίσιμο παστίτσιο με μανιτάρια αντί για κιμά

/ Αγιορείτικα

Επιθυμείτε να κάνετε μία νηστίσιμη συνταγή με παστίτσιο; Μπορείτε να επιλέξετε να κάνετε την Αγιορείτικη συνταγή, η οποία περιέχει και μανιτάρια. Το μόνο που θα πρέπει να κάνετε, είναι να ακολουθήσετε πιστά τα παρακάτω βήματα. Το βέβαιο είναι πως το αποτέλεσμα θα σας δικαιώσει.

Ακολουθούν τα υλικά και αναλυτικές οδηγίες για την εκτέλεση της συνταγής:

Υλικά συνταγής:

– 1 πακέτο μακαρόνια
– 2 κιλά μανιτάρια
– 1 μεγάλο κρεμμύδι

– 1 ποτήρι λευκό κρασί
– 600 γραμμάρια σάλτσα τομάτας
– 1 φλιτζάνι λάδι
– Λίγη κανέλα (προαιρετικά)

Για τη μπεσαμέλ:

– 7 φλιτζάνι γάλα σόγιας (ή και νερό)
– Λίγο μπαχάρι (προαιρετικά)
– 3 1/2 φλιτζάνι αλεύρι
– 1 φλιτζάνι λάδι
– 1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση συνταγής

Για τα μακαρόνια:

– Ξεκινάμε από τα βασικά. Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό, βράζουμε τα μακαρόνια.
– Μόλις βράσουν τα σουρώνουμε, τα τσιγαρίζουμε με λίγο Βιτάμ- που είναι φυτικό- ή λάδι και τα αφήνουμε στην άκρη.
– Θα σου πρότεινα να τα κάνεις al dente, να κρατάνε λίγο δηλαδή γιατί μετά θα ψηθούν και στον φούρνο.

Για τη σάλτσα:

– Προχωράμε στη γέμιση μας. Σε ένα βαθύ τηγάνι βάλε το λάδι για να κάψει.
– Στο μεταξύ ψιλόκοψε το κρεμμύδι και στο μούλτι χτύπα τα μανιτάρια για να γίνουν σαν κιμάς.
– Μόλις κάψει το λάδι σόταρε το κρεμμύδι και έπειτα τα μανιτάρια.
– Πρόσθεσε το ποτήρι με το κρασί, κάνε τα μια γύρα να ανακατευτούν και πρόσθεσε τη σάλτσα τομάτας.
– Βάλε αλάτι, πιπέρι και κανέλα και άστο μέχρι να έχει ρουφήξει τα περισσότερα υγρά.

Για τη μπεσαμέλ:

– Όσο περιμένεις τη γέμιση να δέσει λίγο, ξεκίνα τη μπεσαμέλ.
– Βράσε λίγο το γάλα σόγιας ή το νερό- ό,τι προτιμάς- μαζί με το λάδι και διέλυσε το αλεύρι σε λίγο κρύο νερό.
– Ανακάτεψε το διαλυμένο αλεύρι με το γάλα και πρόσθεσε και το μπαχάρι.
– Ανακάτεψε μέχρι να σφίξει και να έχει σχεδόν την κρεμώδη υφή της κλασσικής μπεσαμέλ.

– Σε αυτό το σημείο προθέρμανε τον φούρνο στους 200 στον αέρα και ξεκίνα να “στρώνεις” το παστίτσιο.
– Σε λαδωμένο ή βουτυρωμένο -από Βιτάμ- πυρέξ, βάλε τα μισά μακαρόνια, τη γέμιση, τα υπόλοιπα μακαρόνια και τη μπεσαμέλ σου.
– Ψήσε μέχρι να ροδίσει.