18 Ιανουαρίου 2014

Μανιτάρια πόρτο-μπέλο γεμιστά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Photo: mommiecooks.com

Είναι μεγάλα σαν πιατάκια του καφέ, νόστιμα πολύ και τα βρίσκεις σε όλες τις λαϊκές αγορές. Τα φουρνίζουμε, τα γεμίζουμε στο τσάκα – τσάκα κι ένα χορτοφαγικό, λαχταριστό φαγάκι είναι έτοιμο.

Υλικά – για 4 άτομα

- 4 μεγάλα μανιτάρια πόρτο μπέλο
- 250 γραμ. τυρί φιλαδέλφεια
- ½ κίτρινη πιπεριά
- ½ κόκκινη πιπεριά
- ½ πράσινη πιπεριά
- 3 κουτ σούπας άνηθο ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζ. του καφέ ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Ψιλοκόβουμε τις πολύχρωμες πιπεριές σε μικρά τετραγωνάκια. Τις σοτάρουμε μέσα στο μισό ελαιόλαδο μέχρι να γυαλίσουν καλά χωρίς να πάρουν χρώμα. Τις βγάζουμε και τις ακουμπάμε σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας να σουρώσουν τα λάδια τους.

Με ένα βρεγμένο πανί σκουπίζουμε καλά τα μανιτάρια μας και τους αφαιρούμε με ένα μαχαιράκι την εξωτερική φλούδα από το καπελάκι τους. Τα αλείφουμε με το υπόλοιπο λάδι, τα αλατίζουμε ελαφρά και τα φουρνίζουμε με το βαθούλωμα προς τα επάνω, για 12 λεπτά, στους 180 βαθμούς, σε προθερμασμένο φούρνο.

Σε ένα μπολ αναμειγνύουμε το τυρί φιλαδέλφεια με τα κομματάκια από τις πιπεριές και τον άνηθο μέχρι να κάνουμε ένα ομοιογενές μίγμα. Κρατάμε λίγο άνηθο στην άκρη. Βγάζουμε τα μανιτάρια από το φούρνο, τα ακουμπάμε σε πιατέλα και με ένα κουταλάκι τα γεμίζουμε με το μίγμα. Πασπαλίζουμε με τον υπόλοιπο άνηθο και σερβίρουμε.

του Ηλία Μαμαλάκη

Πηγή: bostanistas.gr