1 Οκτωβρίου 2014

Παπουτσάκια με μανιτάρια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφία: Παναγιώτης Μπελτζινίτης, food styling-εκτέλεση συνταγής: Στέλιος Μαστοράκος

Για να διατηρήσουμε τα μανιτάρια, αφαιρούμε το πλαστικό περιτύλιγμα της συσκευασίας τους και τα αφήνουμε στο ψυγείο σκεπασμένα με νωπή πετσέτα. Προτού τα μαγειρέψουμε, τα καθαρίζουμε με βρεγμένο χαρτί κουζίνας

ΥΛΙΚΑ (για 4 άτομα)

4 μελιτζάνες της αρεσκείας σας, μετρίου μεγέθους

100 ml έ.π. ελαιόλαδο και λίγο επιπλέον για το λάδωμα της μελιτζάνας

αλάτι και πιπέρι

500 γρ. ασπρομανίταρα, ψιλοκομμένα

2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη

80 ml λευκό ξηρό κρασί

2 κ.σ. πελτέ ντομάτας, αραιωμένο σε λίγο νερό

1 πρέζα ζάχαρη

2 κ.σ. φρέσκο θυμάρι, ψιλοκομμένο

2 κ.σ. φρέσκια ρίγανη, ψιλοκομμένη

Για την κρέμα

150 ml έ.π. ελαιόλαδο

8 κ.σ. αλεύρι

1 λίτρο ζωμό λαχανικών, σπιτικό ή ψυγείου, χλιαρό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C. Κόβουμε κατά μήκος τις μελιτζάνες στη μέση και με ένα μαχαίρι χαράσσουμε το εσωτερικό τους μπακλαβαδωτά. Τις λαδώνουμε, τις αλατο-πιπερώνουμε, τις αραδιάζουμε σε ένα ταψί και τις ψήνουμε για περίπου 30 λεπτά.

Σε μια κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, ζεσταίνουμε το λάδι και σοτάρουμε τα μανιτάρια με τα κρεμμύδια και το σκόρδο για λίγα λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε και

σβήνουμε με το κρασί. Οταν εξατμιστεί το αλκοόλ, ρίχνουμε τον πελτέ και μαγειρεύουμε για 20-30 λεπτά ακόμη. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το θυμάρι και τη ρίγανη και συνεχίζουμε το μαγείρεμα, έως ότου σωθούν τα πολλά υγρά.

Σε άλλη κατσαρόλα ετοιμάζουμε την κρέμα, ζεσταίνοντας το λάδι σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε το αλεύρι και το καβουρντίζουμε για λίγα λεπτά, προσθέτουμε τον ζωμό και ανακατεύουμε ώσπου να σχηματιστεί μια σφιχτή κρέμα. Παίρνουμε 2-3 κουταλιές από την κρέμα και τη ρίχνουμε στο μείγμα των μανιταριών, ανακατεύοντας, ώσπου να ενσωματωθεί σε αυτό.

Πιέζουμε τις μελιτζάνες με ένα πιρούνι ώστε να δημιουργηθεί μια λακκούβα στη μέση και τις γεμίζουμε με τα μανιτάρια. Από πάνω απλώνουμε την κρέμα. Τις ψήνουμε στους 180°C για περίπου 40 λεπτά, έως ότου αποκτήσουν χρυσαφί χρώμα.

Συνταγή:Τάσος ΜπίκοςExecutive chef στο Il Barretto

*Δημοσιεύθηκε στο ΒΗΜΑ GOURMET την Κυριακή 14 Σεπτεμβρίου 2014.
Πηγή: tovima.gr