

4 Οκτωβρίου 2016

Λαζάνια με φρέσκο σολομό, λαχανικά και μανιτάρια αλά κρεμ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

- 16 φύλλα λαζάνια εμπορίου
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια σε φέτες
- 2 πράσα σε φέτες
- 2 καρότα τριμμένα σε χοντρό τρίφτη
- 2 φιλέτα σολομό χωρίς το δέρμα (400 γρ. περίπου και τα δύο)
- 2-3 κ.σ. άνηθο ψιλοκομμένο
- αλάτι
- πιπέρι
- 150 γρ. μοτσαρέλα φρέσκια

- 1/4 φλ. παρμεζάνα τριμμένη για την επιφάνεια
- λίγο βούτυρο για το σκεύος
-

Για τα Μανιτάρια

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. μανιτάρια κομμένα σε φέτες
- 1 λίτρο γάλα
- 4 κ.σ. κορν φλάουρ
- 1 κ.σ. βούτυρο
- λίγο μοσχοκάρυδο
- λίγο αλάτι
- λίγο πιπέρι
- 3/4 φλ. παρμεζάνα τριμμένη

Εκτέλεση

Βουτυρώνουμε πυρίμαχο σκεύος. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Ζεσταίνουμε το λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι με το πράσο. Προσθέτουμε το σολομό και το καρότο και ψήνουμε για 2' κάθε πλευρά. Ίσα να αλλάξει χρώμα. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Μαδάμε το σολομό σε κομματάκια και προσθέτουμε τον άνηθο.

Σε καυτή κατσαρόλα με 3 κουταλιές ελαιόλαδο, ρίχνουμε τα μανιτάρια και τα σοτάρουμε για λίγα λεπτά.

Σε κανάτα ανακατεύουμε το γάλα, το βούτυρο, το κορν φλάουρ, λίγο μοσχοκάρυδο κι αλατοπίπερο. Το προσθέτουμε στα μανιτάρια και αφήνουμε για λίγα λεπτά να πήξει ελαφρά. Αποσύρουμε και προσθέτουμε τα 3/4 της παρμεζάνας. Κρατάμε λίγη για την επιφάνεια.

Ρίχνουμε 1 φλ. κρέμα μανιταριών στο ταψί. Κάνουμε μια στρώση λαζάνια, σολομό και λαχανικά. Περιχύνουμε με 1 φλ. κρέμα μανιταριών, επαναλαμβάνουμε στρώσεις λαζάνια, σολομό, λαχανικά και κρέμα. Τέλος, καλύπτουμε με τα υπόλοιπα λαζάνια και περιχύνουμε με την υπόλοιπη κρέμα.

Σκεπάζουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε για 35', ξεσκεπάζουμε και πασπαλίζουμε με κομμάτια μοτσαρέλα και την υπόλοιπη παρμεζάνα. Ψήνουμε για 15' επιπλέον. Αφήνουμε να σταθεί για 10' και σερβίρουμε.

Πηγή: argiro.gr