

Μανιτάρια κοκκινιστά

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Photo credit: G. Drakopoulos - Food Styling: T. Webb

Συστατικά

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κιλό μανιτάρια πορτομπέλο ή άλλα μανιτάρια χωρίς τα κοτσάνια τους κομμένα σε φέτες 0,5 εκ.
- 1 καρότο σε μικρά καρέ 5 χιλ.
- 1 μεσαίο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κούπα κόκκινο κρασί
- 2 κούπες ζωμό λαχανικών
- 2 κ.σ. πάστα ντομάτας
- 3 κλωνάρια θυμάρι (μόνο τα φύλλα)
- 2 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 10 κρεμμυδάκια για στιφάδο καθαρισμένα
- ρύζι πιλάφι ή ταλλιατέλες για σερβίρισμα

- 1/2 μικρό μάτσο μαϊντανό για γαρνίρισμα

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μεγάλο τηγάνι που το έχουμε κάψει σε δυνατή φωτιά ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και σε αυτό σοτάrouμε τα μανιτάρια που τα έχουμε πασπαλίσει με το αλεύρι για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα αλλά όχι να βγάλουν τα υγρά τους.
- Αυτό θα το πετύχουμε αν δεν τα ανακατεύουμε συνέχεια.
- Αφαιρούμε από το τηγάνι.
- Στο ίδιο τηγάνι βάζουμε άλλη μια κ.σ. ελαιόλαδο και σε μέτρια φωτιά σοτάrouμε σε αυτό το καρότο, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το θυμάρι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι μέχρι να μαλακώσουν.
- Έπειτα προσθέτουμε τα κρεμμύδια να τα σοτάrouμε και αυτά.
- Μόλις τα κρεμμύδια πάρουν χρώμα προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάrouμε για ένα ακόμα λεπτό.
- Τέλος προσθέτουμε και τον πελτέ και τον σοτάrouμε για ένα λεπτό.
- Προσθέτουμε το κρασί, δυναμώνουμε τη φωτιά και με μια σπάτουλα ξύνουμε τον πάτο του τηγανιού για να πάρουμε όλα τα νόστιμα κομματάκια που παραμένουν κολλημένα στον πάτο.
- Βράζουμε μέχρι το υγρό να μειωθεί στο μισό.

- Βάζουμε το ζωμό και ταμανιτάρια μαζί με όλα τα ζουμιά που έχουν βγάλει και σιγοβράζουμε για 10 λεπτά ακόμα. Αν η σάλτσα είναι πολύ αραιή την βράζουμε λίγο ακόμα ώστε να συμπυκνωθεί όσο θέλουμε. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι ανάλογα με τα γούστα μας και συνοδεύουμε με τα ζυμαρικά ή το ρύζι και ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή: akispetretzikis.com