

Μακαρονάκι με μανιτάρια αλάδωτο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά:

- μισό κιλό μακαρονάκι κοφτό
- μισό κιλό μανιτάρια πορτομπέλο
- ένα μεγάλο κρεμμύδι ξερό σε κυβάκια
- 2-3 ντομάτες ψιλοκομμένες
- αλάτι,
- πιπέρι,
- ένα ξυλαράκι κανέλα,
- ένα δαφνόφυλλο
- δύο κουταλιές της σούπας ταχίνι

Εκτέλεση:

Βάζουμε το μακαρονάκι να μισοβράσει σε μπόλικο νερό με αλάτι. Παράλληλα κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια τα μανιτάρια και τα ρίχνουμε σε ένα βαθύ

αντικολλητικό τηγάνι (ή κατσαρόλα, ότι βολευει) μαζί με το κρεμμύδι και δυο δακτυλα νερό. Προσθέτουμε την ντομάτα και τα μπαχαρικά εκτός απο το ταχίνι. Το αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά (1,5) να μισοψηθεί. Στην συνέχεια τα ρίχνουμε όλα μαζί (μαζί και το νερό απο τα μακαρόνια) στο βαθύ ταψί του φούρνου ή όπου αλλού χρησιμοποιεί ο καθένας για το γιουβέτσι. Σε ένα μπωλάκι βάζουμε το ταχίνι και ρίχνουμε μέσα σιγά σιγά αρκετό ζουμί από το μείγμα και το χτυπάμε σαν να κάνουμε αβγολέμονο. Περιχύνουμε το μείγμα και ανακατεύουμε καλά. Αν χρειαστεί προσθέτουμε νεράκι. Ψήνουμε στον φούρνο, στον αέρα στους 170ο (ή σε προθερμασμένο στους 180ο) μεχρι να 'πει' τα νερά και να μείνει με λίγο ζουμάκι, απαραίτητο γιατί όταν κρυώσει θα «πει'κι αλλο.

Πηγή: agiameteora.net