

Χυλοπίτες με σάλτσα τόνου και λαχανικών στο φούρνο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)



Υλικά

350 γρ. ρουμελιώτικες χυλοπίτες «Το Βελούχι» ΗΛΙΟΣ
1 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
200 γρ. μανιτάρια, τεμαχισμένα
1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια, τεμαχισμένα
200 γρ. τυρί κρέμα με σκόρδο και χορταρικά, με χαμηλά λιπαρά
60 ml γάλα, με χαμηλά λιπαρά
200 γρ. μπουκετάκια μπρόκολου, κατεψυγμένα
150 γρ. αρακά, κατεψυγμένο
185 γρ. τόνου, στραγγισμένο
75 γρ. γραβιέρα ώριμη, τριμμένη

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200C.

Βράζουμε τις χυλοπίτες σε αλατισμένο νερό κατά 2-3 λεπτά λιγότερο από τον αναγραφόμενο χρόνο βρασμού, καθώς θα μαγειρευτούν και αργότερα.

Στραγγίζουμε τα ζυμαρικά.

Εντωμεταξύ, σε ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και μαγειρεύουμε τα μανιτάρια και τα κρεμμυδάκια για 5 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.

Προσθέτουμε το τυρί κρέμα με σκόρδο και χορταρικά, το γάλα, το μπρόκολο και τον αρακά.

Ζεσταίνουμε ελαφρά και ανακατεύουμε κατά διαστήματα τα υλικά, μέχρι να

λιώσει το τυρί και να αποψυχθούν τα λαχανικά.

Προσθέτουμε και τον τόνο.

Συμπληρώνουμε τις χυλοπίτες στη σάλτσα τόνου και λαχανικών και ανακατεύουμε ελαφρά τα υλικά.

Μεταφέρουμε τις χυλοπίτες με τη σάλτσα τόνου και λαχανικών σε ένα πυρίμαχο σκεύος και απλώνουμε το μείγμα στο σκεύος.

Πασπαλίζουμε με τη τριμμένη γραβιέρα και ψήνουμε για 10 λεπτά, μέχρι να ροδίσει ελαφρά.

Αφαιρούμε από το φούρνο και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr