

10 Ιανουαρίου 2018

Συγκλονιστικές πατάτες φούρνου μεμανιτάρια

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





Υλικά Συνταγής

1 κιλό πατάτες

700 γραμμ. μεγάλαμανιτάρια κατά προτίμηση portobello (ποικιλία φρέσκωνμανιταριών που βρίσκουμε σε όλα τα σούπερ μάρκετ και τα μανάβικα)

1 ξερό κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες

3/4 φλ. ελαιόλαδο

2 σκελίδες σκόρδο

4 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

1/2 φλ. βερμούτ ή λευκό ξηρό κρασί

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Για τις πατάτες μεμανιτάρια στο φούρνο, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C, στις αντιστάσεις.

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε λεπτές φέτες. Τις βάζουμε σε μπολ με νερό μέχρι να τις κόψουμε όλες. Αποφλοιώνουμε ταμανιτάρια και τα κόβουμε σε φέτες.

Ζεσταίνουμε το 1/3 της ποσότητας του ελαιολάδου σε βαθύ τηγάνι και ροδίζουμε

ταμανιτάρια για 5΄ μαζί με το σκόρδο και το κρεμμύδι. Πασπαλίζουμε με το μαιντανό και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αλατοπιπερώνουμε το μείγμα τωνμανιταριών.

Σε λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος (οβάλ κατά προτίμηση) στρώνουμε μία στρώση λεπτοκομμένες πατάτες (τη μισή ποσότητα). Ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Σκεπάζουμε τις πατάτες με μία στρώσημανιτάρια. Στρώνουμε τις υπόλοιπες πατάτες σε άλλη μία στρώση. Τις αλατοπιπερώνουμε και τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Τέλος προσθέτουμε τα υπόλοιπαμανιτάρια σε μία στρώση.

Ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Περιχύνουμε με το βερμούτ ή το κρασί. Σκεπάζουμε το σκεύος με αλουμινόχαρτο, σφραγίζοντας καλά τις άκρες του στο χείλος του.

Ψήνουμε το φαγητό για 30΄. Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 180οC, ξεσκεπάζουμε το φαγητό και συνεχίζουμε το ψήσιμο για επιπλέον 30΄, έως ότου μαλακώσουν καλά οι πατάτες. Για να μειώσουμε το χρόνο ψησίματος στο μισό, δηλαδή στα 30΄, μπορούμε να προβράσουμε τις πατάτες για 10΄ και μετά να στήσουμε το φαγητό. Ο πρώτος τρόπος όμως είναι ο καλύτερος στην όψη και στη γεύση.

Extra tips επιτυχίας:

Για να μην οξειδώνονται οι πατάτες τις αφήνουμε σε νερό μέχρι να τις καθαρίσουμε όλες

Προβράζουμε τις πατάτες για να μειώσουμε το χρόνο ψησίματος στο μισό

Ποτέ δεν πλένουμε ταμανιτάρια γιατί συμπεριφέρονται σαν σφουγγάρι και ρουφούν τα υγρά

Καθαρίζουμε ταμανιτάρια πάντα, λίγο πριν μαγειρέψουμε γιατί οξειδώνονται.

Πηγή: argiro.gr