

18 Οκτωβρίου 2019

Νηστίσιμο Παστίσιο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά

- 1 πακέτο μακαρόνια πένες
- 2 μεγάλες μελιτζάνες κομμένες σε κύβους
- 2 φλυτζάνια του καφέ μανιτάρια ψιλοκομμένα στο multi ή στο χέρι
- 1 κρεμμύδι μεγάλο ψιλοκομμένο
- 1 ποτήρι ντομάτα τριμμένη ή 1 ντοματάκι ψιλοκομμένο
- 1 κιλό πατάτες κομμένες σε κύβους και βρασμένες πολύ καλά
- Αλάτι-πιπέρι
- Μισή κουταλιά ξερό δυόσμο
- Μία πρέζα ζάχαρη
- Τριμμένη φρυγανιά

Εκτέλεση

Βράζουμε τα μακαρόνια σε άφθονο αλατισμένο νερό, με μία κουταλιά λάδι και τα σουρώνουμε.

Σε ένα τηγάνι βάζουμε λίγο λάδι, προσθέτουμε τις μελιτζάνες (αφού πρώτα τις έχουμε αλατίσει και αφήσει για 10 λεπτά να βγάλουν τα υγρά τους) και μόλις πάρουν χρώμα ρίχνουμε τα μανιτάρια, το κρεμμύδι, περιμένουμε να τσιγαριστούν και ρίχνουμε τη ντομάτα, αλάτι-πιπέρι, μία πρέζα ζάχαρη και μισή κουταλιά του γλυκού ξερό δυόσμο, τα αφήνουμε να βράσουν για 10 περίπου λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Στρώνουμε τη μισή ποσότητα ζυμαρικών σε ένα πυρέξ, από πάνω απλώνουμε τη γέμιση λαχανικών και άλλη μία στρώση με τα υπόλοιπα μακαρόνια που περίσσεψαν. Βράζουμε τις πατάτες μας σε αλατισμένο νερό, μέχρι να μαλακώσουν τελείως και να μείνει λίγο νερό στον πάτο της κατσαρόλας. αποσύρουμε από τη φωτιά και όσο είναι ζεστές ρίχνουμε μία κουταλιά της σούπας φυτικό βούτυρο, λιώνουμε τις πατάτες με ένα πιρούνι ή με το μίξερ και τις χτυπάμε μέχρι να γίνουν πουρές. Απλώνουμε τον πουρέ πάνω στα μακαρόνια και τον στρώνουμε όσο καλύτερα μπορούμε. Πασπαλίζουμε στο τέλος με τριμμένη φρυγανιά ή τριμμένο νηστίσιμο κασέρι και ψήνουμε μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια.

Πηγή: lopis-place.blogspot.gr