

## Σαλάτα με ελιές,μανιτάρια και ντοματίνια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 6
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 20΄
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 15΄
- **Έτοιμο σε:** 35΄

*Σιμόνη Καφίρη*

Μια ενδιαφέρουσα ζεστή σαλάτα, ιδανική για τα χειμωνιάτικα καλέσματα. Ταιριάζει πολύ με φρέσκο, φρυγανισμένο ψωμάκι για να βάζετε επάνω σε κάθε φέτα κουταλιές σαν ντιπ.

Φωτογραφία: Σωτήρης Παπανικολάου

Food Styling: Αντωνία Κατή

### Υλικά

- 250γρ. ελιές μαύρες, γλυκές (χωρίς κουκούτσι)
- 100γρ. μανιτάρια πορτσίνι, αποξηραμένα (βασιλομανίταρα)
- 250γρ. ντοματίνια
- 3 σκελίδες σκόρδου
- 2 κλαδάκια θυμάρι
- ½ φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

## **Διαδικασία**

### **Βήμα 1**

Σε ένα μπολ μουλιάζετε ταμανιτάρια σε χλιαρό νερό για 20 λεπτά και μετά τα σουρώνετε.

### **Βήμα 2**

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνετε τρεις κουταλιές σούπας λάδι, ρίχνετε ταμανιτάρια, αλατοπιπερώνετε και τα σοτάρετε λίγα λίγα, για μερικά λεπτά. Τα βγάζετε από το τηγάνι και τα διατηρείτε ζεστά.

### **Βήμα 3**

Προσθέτετε τις ελιές και το σκόρδο στο ίδιο λάδι που σοτάρατε ταμανιτάρια. Σοτάρετε για 2 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς. Τα βγάζετε από το τηγάνι και διατηρείτε τις ελιές ζεστές μαζί με ταμανιτάρια.

### **Βήμα 4**

Ρίχνετε στο τηγάνι τα ντοματίνια, το θυμάρι, αλατοπιπερώνετε και σοτάρετε σε δυνατή φωτιά για 4 λεπτά. Προσθέτετε ταμανιτάρια και τις ελιές, ανακατεύετε και τα μαγειρεύετε για 2 λεπτά ακόμη. Μεταφέρετε σε σαλατιέρα, πασπαλίζετε με το μαϊντανό και σερβίρετε αμέσως, συνοδεύοντας με φρυγανισμένες φέτες ψωμιού

**Πηγή:** [olivemagazine.gr](http://olivemagazine.gr)