

Λαζάνια μεμανιτάρια και λουκάνικο

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

- 500 γρ. μικρά λευκάμανιτάρια κομμένα στη μέση
- 4 χωριάτικα λουκάνικα κομμένα στη μέση, σε φέτες (400 γρ.)
- 1 πακέτο λαζάνια
- 1 συσκευασία έτοιμη σάλτσα ντομάτας (400 γρ.)
- 1 κύβο ζωμό κοτόπουλο διαλυμένο σε 500 ml ζεστό νερό
- ελαιόλαδο

- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 300 γρ. τριμμένα τυριά διάφορα
- αλάτι
- πιπέρι
- 4-5 κλωνάρια θυμάρι φρέσκο μόνο τα φύλλα του
- 1 κ.σ. βασιλικό ψιλοκομμένο

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ξεκινάμε βάζοντας ένα τηγάνι να κάψει καλά, ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και προσθέτουμε ταμανιτάρια και το θυμάρι για να σοταριστούν. Όταν μαραθούν, μετά από αρκετά λεπτά, προσθέτουμε τον μισό κύβο και σβήνουμε με το ποτήρι κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το κρασί και αυτό θα μας πάρει το πολύ 5 λεπτάκια ακόμα.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος (κρατάμε 5 κ.σ. για να τις χρησιμοποιήσουμε μετά) και το πιπέρι. Δεν θέλουμε να πήξει πολύ η σάλτσα μας γι' αυτό δεν θα τη βράσουμε πολύ, αλλά 3 λεπτάκια ακόμα. Αφαιρούμε ταμανιτάρια από το τηγάνι και τα κρατάμε σε ένα μπολ.
- Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε τα λουκάνικα να πάρουν ωραίο χρώμα για να μας δώσουν έξτρα γεύση και μετά προσθέτουμε τη σάλτσα. Αφήνουμε να βράσουν για 3 λεπτάκια. Διορθώνουμε με αλατοπίπερο και βασιλικό στο τέλος.
- Σε ένα πυρέξ 25Χ35 εκ. αλείφουμε λίγο ελαιόλαδο στον πάτο του και

στρώνουμε 5-6 φύλλα λαζάνια. Από πάνω ρίχνουμε το μισό μείγμα με τα μανιτάρια και πασπαλίζουμε με τυρί (κρατάμε 5 κ.σ. για να το χρησιμοποιήσουμε μετά). Ξαναβάζουμε άλλα 6 φύλλα λαζάνια και από πάνω βάζουμε το μισό μείγμα με τα λουκάνικα. Επαναλαμβάνουμε με το άλλο μισό μείγμα μανιταριών και το άλλο μισό μείγμα λουκάνικων. Σύνολο φτιάχνουμε 4 στρώσεις με τα υλικά μας και τα λαζάνια. Πάνω από το δεύτερο μισό μείγμα με τα λουκάνικα απλώνουμε 5-6 ακόμα φύλλα από τα λαζάνια. Προσθέτουμε τα 500 ml ζεστό νερό με τον κύβο.

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε την κρέμα και το τυρί που έχουμε κρατήσει στην άκρη μαζί με λίγο πιπέρι και το απλώνουμε πάνω στην τελευταία στρώση από τα λαζάνια. Προσθέτουμε από πάνω 100 γρ. τριμμένο τυρί από αυτό που κρατήσαμε.
- Ψήνουμε το ταψί μας σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 40 λεπτά και μετά για άλλα 10 λεπτά χωρίς το αλουμινόχαρτο.

Tip

Αν δεν σας αρέσει το λουκάνικο μπορείτε να βάλετε καπνιστή γαλοπούλα!

Πηγή: akispetretzikis.com