

Μακαρόνια με Μανιτάρια



Σήμερα το απόγευμα φτιάξαμε μια σούπερ μακαρονάδα για να φάμε και είπαμε να την μοιραστούμε μαζί σας για να την φτιάξετε και εσείς. Τα μανιτάρια ΚΕΧΑΓΙΑΣ έπαιξαν κυρίαρχο ρόλο στην συνταγή και την απογείωσαν κατατάσσοντάς την σε μια από τις αγαπημένες μας. Αν θέλετε και εσείς να γευτείτε την υπέροχη αυτή μακαρονάδα ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.



Υλικά:

- 1 πακέτο μακαρόνια σπαγγέτι ολικής

- 1 πακέτα Μανιτάρια πλευρώτους ([Μανιτάρια Κεχαγιά](#))
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 φρέσκια πιπεριά φλωρίνης
- 1 κουταλάκι σόγια σος
- 1/2 φλιτζάνι λευκό ξηρό κρασί
- φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλιά ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 1 κουταλιά κέτσαπ (προαιρετικά)
- 50 ml κρέμα γάλακτος (για την μία εκδοχή)
- Τριμμένο τυρί (ότι προτιμάτε)

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβεις τα μανιτάρια. Βάζεις το λάδι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ρίχνεις τα μανιτάρια. Ψιλοκόβεις την πιπεριά και την ρίχνεις και αυτή μέσα. Μόλις τα μανιτάρια μαζέψουν και πάρουν χρώμα ρίχνεις μέσα τη σόγια σος. Περιμένεις άλλα 2 λεπτά και σβήνεις με το κρασί. Αφήνεις για 5 λεπτά να εξατμιστεί το κρασί και ρίχνεις και την κέτσαπ μαζί με περίπου 50 ml νερό. Αφήνεις να σιγοβράσουν για 15 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, με σκεπασμένο καπάκι αν θες να κάνεις και οικονομία ρεύματος.

Στο μεταξύ βάζεις σε κατσαρόλα 5 λίτρα νερό να βράσει για τα μακαρόνια. Αλατίζεις με 1 κουταλιά αλάτι και όταν βράσει ρίχνεις μέσα τα μακαρόνια. Βράζεις για όση ώρα λέει πάνω στο πακέτο. Εμάς μας αρέσουν al dente. Στραγγίζεις τα ζυμαρικά αφήνοντας λίγο νερό πάνω τους, και τα ρίχνεις μέσα στα μανιτάρια. Σβήνεις τα μάτια της κουζίνας και ανακατεύεις καλά.

Εμείς κάναμε 2 παραλλαγές. Μία νηστίσιμη και μία με γαλακτοκομικά. Αν θες να κάνεις το ίδιο, βγάλε τα μισά μακαρόνια και σέρβιρε τα μαζί με ψιλοκομμένο μαϊντανό. Στα υπόλοιπα που είναι ακόμα στην κατσαρόλα με τη σάλτσα βάζεις κρέμα γάλακτος και ανακατεύεις για να ζεσταθεί με την ζέστη που έχει μείνει στο μάτι της κουζίνας. Τρίβεις εκεί μέσα και τυρί και ανακατεύεις. Σερβίρεις σε βαθύ πιάτο και πασπαλίζεις με λίγο ακόμα τριμμένο τυρί.

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!

Υ.Γ. Αν θέλετε να δείτε και μια σούπερ μανιταρόπιτα τσεκάρτετε [εδώ](#).



Χρησιμοποιήσαμε [Μανιτάρια Κεχαγιά](#) (εταιρία που εδρεύει στη Θεσσαλονίκη)

