



Λαζάνια μεμανιτάρια και λουκάνικο

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60'

Χρόνος
Ψησίματος

8

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 500 γρ.μανιτάρια champignon, κομμένα στη μέση
- 4 λουκάνικα, χωριάτικα, κομμένα στη μέση, σε φέτες (400 γρ.)
- 400 γρ. [σάλτσα ντομάτας](#)
- 1 κύβο κότας, διαλυμένο σε 500 ml ζεστό νερό
- ελαιόλαδο
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 100 ml κρασί κόκκινο
- 300 γρ. μίχ τυριών, τριμμένα
- 500 λαζάνια
- αλάτι
- πιπέρι
- 4-5 κλ. θυμάρι
- 1 κ.σ. βασιλικό, ψιλοκομμένο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

175 Θερμίδες (kcal)	10.1 Λιπαρά (γρ.)	5.1 Κορ.Λίπη (γρ.)	14.1 Υδατ/κες (γρ.)
9%	14%	26%	5%
1.2 Σάκχαρα (γρ.)	5.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.5 Αλάτι (γρ.)
1%	12%	4%	9%

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 κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το κρασί και αυτό θα μας πάρει το πολύ 5 λεπτά 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 για αυτό δεν θα τη βράσουμε πολύ, άλλα 3 λεπτά 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 25x35 εκ. αλείφουμε λίγο ελαιόλαδο στον πάτο του και στρώνουμε 5-6 φύλλα λαζάνια. Από πάνω ρίχνουμε το μισό μείγμα με ταμανιτάρια 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 μείγμαμανιταριών 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° C για 40 λεπτά και μετά για άλλα 10 λεπτά χωρίς το αλουμινόχαρτο.

Tip

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