



Γέμιση μανιταριών για το εορταστικό τραπέζι

Μερίδες: 8 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 55-60 λεπτά

Φυλάσσουμε τη γέμιση καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

300 γρ. ζυμωτό ψωμί ολικής, κομμένο σε κύβους

1 κιλό μανιτάρια της επιλογής μας (σιτάκε, πορτομπέλο, λευκά κτλ) , κομμένα σε φέτες

2 κ.γλ. Ζωμός λαχανικών MAGGI Νοστιμιά

2 πράσα, μόνο το λευκό μέρος, ψιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες

½ κ.σ. δεντρολίβανο

½ κ.σ. θυμάρι

200 ml λευκό κρασί

200-300 ml νερό

10 κλωνάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένα

30 γρ.κουκουνάρι καβουρδισμένο

50 γρ. cranberries

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

- 1) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα απλώνουμε το ψωμί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C στις αντιστάσεις για 20-30 λεπτά ή μέχρι να ξεραθεί.
- 2) Όσο ψήνεται το ψωμί ετοιμάζουμε τα μανιτάρια. Σε κατσαρόλα ρίχνουμε 5 κ.σ. ελαιόλαδο κι αφήνουμε να ζεσταθεί. Μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για περίπου 10 λεπτά ή μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά.
- 3) Προσθέτουμε τον **ζωμό λαχανικών MAGGI Νοστιμιά** και σοτάρουμε 1-2 λεπτά. Ρίχνουμε τα πράσα, το σκόρδο, τα μυρωδικά και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί κι αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ 3-4 λεπτά.



- 4) Σε μεγάλο μπολ ρίχνουμε τα μανιτάρια, το ψωμί και σταδιακά προσθέτουμε το νερό μέχρι να ενυδατωθεί το ψωμί αλλά να μη λασπώσει. Προσθέτουμε τον μαϊντανό, το κουκουνάρι και τα cranberries και φρεσκοτριμμένο πιπέρι κι ανακατεύουμε.
- 5) Σε πολύ καλά λαδωμένη φόρμα κέικ διαμέτρου 26 εκ. ρίχνουμε το περιεχόμενο του μπολ. Χτυπάμε την φόρμα στον πάγκο για να κάτσει η γέμιση καλά και πιέζουμε ελαφρώς με μία σπάτουλα να ισιώσει η επιφάνεια.
- 6) Καλύπτουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στις αντιστάσεις στους 170°C για 25 λεπτά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο, γυρνάμε τον φούρνο στον αέρα στους 220°C και ψήνουμε για 20 λεπτά ή μέχρι να κάνει ελαφριά κρούστα.
- 7) Μόλις είναι έτοιμο, αφαιρούμε από το φούρνο κι αφήνουμε να σταθεί για 20 λεπτά πριν ξεφορμάρουμε.
- 8) Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.