Παστίτσιο με μανιτάρια, σπανάκι & μπεσαμέλ ολικής

Μερίδες: 6–8, **Προετοιμασία**: 25 λεπτά, **Μαγείρεμα**: 25 λεπτά, **Ψήσιμο**: 40–45 λεπτά
Αναμονή: 30 λεπτά **Σκεύος**: Ταψί 25 × 35 εκ.**Υλικά**

- 500 γρ. Τρυπητά μακαρόνια παστίτσιο No2 MELISSA
- 1 κιλό μανιτάρια λευκά ή καφέ, ψιλοκομμένα
- 700 γρ. φρέσκο σπανάκι, χοντροκομμένο
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 κ.γλ. ξερό θυμάρι
- ¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο
- 1 δόση μπεσαμέλ ολικής με ελαιόλαδο
- 40 γρ. τριμμένο τυρί ή φυτικό τυρί που λιώνει
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, για 2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Τα σουρώνουμε, τα περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, προσθέτουμε λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε.
2) Ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι ή μια πλατιά κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 3–4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.
3) Προσθέτουμε τα μανιτάρια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 8–10 λεπτά, μέχρι να αποβάλλουν τα υγρά τους και να πάρουν ωραίο χρώμα.
4) Προσθέτουμε το σκόρδο, το θυμάρι, το μοσχοκάρυδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για 1 λεπτό ακόμα.
5) Ρίχνουμε το σπανάκι σε δόσεις, ανακατεύοντας μέχρι να μαραθεί. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 3–4 λεπτά, μέχρι να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά. Αποσύρουμε από τη φωτιά.
6) Ετοιμάζουμε 1 δόση μπεσαμέλ ολικής με ελαιόλαδο.
7) Λαδώνουμε ελαφρώς ένα ταψί 25 × 35 εκ. και απλώνουμε στον πάτο τα ζυμαρικά. Προσθέτουμε τη μισή γέμιση με τα μανιτάρια και το σπανάκι ανακατεύουμε με τα ζυμαρικά. Καλύπτουμε με την υπόλοιπη γέμιση.
8) Απλώνουμε από πάνω όλη την μπεσαμέλ, φροντίζοντας να καλύψει ομοιόμορφα την επιφάνεια. Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί.
9) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις, για 40–45 λεπτά, μέχρι να αποκτήσει η επιφάνεια ωραίο χρυσαφένιο χρώμα. Βγάζουμε το παστίτσιο από τον φούρνο και το αφήνουμε να σταθεί για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν το κόψουμε σε κομμάτια.

MADAME GINGER®