



Μανιταρόπιτα με αμύγδαλα

Μερίδες: 8-10, Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα, Χρόνος ψησίματος: 30-35 λεπτά

Υλικά για τα μανιτάρια

- 1 πακέτο άσπρα μανιτάρια (1/2 κιλό)
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 200 γρ. γραβιέρα, τριμμένο
- 200 γρ κεφαλοτύρι, τριμμένο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 αυγά
- 200 γρ. αμύγδαλα λευκά καβουρδισμένα
- 3 κ.σ. γάλα
- Αλάτι, πιπέρι, θυμάρι

Υλικά για την μπεσαμέλ– όλα σε θερμοκρασία δωματίου

- 275 γρ. Βούτυρο αγελάδας
- 175γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις, Μύλοι Αγίου Γεωργίου
- 150 ml Γάλα φρέσκο
- 20 γρ. τριμμένο Κεφαλοτύρι
- 20 γρ. τριμμένο Κασέρι
- 1 κρόκο Αυγού
- Αλάτι & Φρεσκοτριμμένο Πιπέρι

Άλλα Υλικά

- 4 φύλλα χωριάτικα
- Ελαιόλαδο
- 1 αυγό
- Λίγο γάλα

Εκτέλεση

1) Σε ένα αντικολλητικό και βαθύ τηγάνι, φτιάχνουμε την μπεσαμέλ. Ρίχνουμε το βούτυρο, αφήνουμε να λιώσει και προσθέτουμε το αλεύρι. Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα συνεχώς, μέχρι να ψηθεί το αλεύρι και να πάρει χρώμα.



2) Ρίχνουμε σταδιακά το γάλα και ανακατεύουμε ζωηρά. Αφού βάλουμε όλο το γάλα, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να πήξει η μπεσαμέλ.

3) Μόλις πήξει καλά, κατεβάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τουν κρόκο και το τυρί και ανακατεύουμε πολύ καλά για να ψηθούν τα αυγά από τη θερμοκρασία της σάλτσας. Αφήνουμε για λίγο στην άκρη σκεπασμένη.

4) Σωτάρουμε τα λεπτοκομμένα μανιτάρια μαζί με το κρεμμύδι σε 2 κουτ. ελαιόλαδο. Τα μεταφέρουμε σε ένα μπώλ και ρίχνουμε τα τυριά, το αυγό, τα αμύγδαλα και την μπεσαμέλ. Ανακατεύουμε καλά .

5) Στρώνουμε σε ένα καλά λαδωμένο ταψί τρία φύλλα που τα λαδώνουμε καλά. Ρίχνουμε την γέμιση και βάζουμε ένα φύλλο και γυρίζουμε προσεκτικά και τα περισεεύουμενα φύλλα της βάσης. Αλείφουμε με ένα χτυπημένο αυγό και λίγο γάλα.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 185οC για 30-35 λεπτά

#LoveOnly,

Madame Ginger