



## Λινγκουίни με πράσο, μανιτάρια και κατσικίσιο τυρί

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 20 λεπτά

### Υλικά

- 500 γρ. λινγκουίни
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
- 1 μεγάλο πράσο, κομμένο σε φέτες
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 400 γρ. μανιτάρια, κομμένα στα τέσσερα
- [50 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#)
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 150 ml λευκό κρασί
- [150 γρ. κατσικίσιο τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#)
- 2-3 κλωναράκια θυμάρι

### Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε τα λινγκουίни να βράσουν σε μπόλικο αλατισμένο νερό.
- 2) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι. Σοτάρουμε τα κρεμμύδια, τα πράσα και το σκόρδο για 3-4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.
- 3) Στα τελευταία λεπτά βρασμού των ζυμαρικών, κρατάμε περίπου 200 ml από το νερό στο οποίο έβρασαν.
- 4) Προσθέτουμε τα μανιτάρια στο τηγάνι και τα σοτάρουμε.
- 5) Όταν ολοκληρωθεί ο βρασμός των ζυμαρικών, τα στραγγίζουμε. Επιστρέφουμε την κατσαρόλα στη φωτιά και προσθέτουμε το [φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ](#) για να λιώσει.
- 6) Προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι στα λαχανικά που σοτάρονται.



- 7) Επιστρέφουμε τα λινγκουίνι στην κατσαρόλα με το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε καλά.
- 8) Σβήνουμε τα σοταριστά λαχανικά με το κρασί και περιμένουμε να εξατμιστεί.
- 9) Θρυμματίζουμε το **κατσικίσιο τυρί ΔΩΔΩΝΗ** στα λαχανικά και προσθέτουμε το νερό που κρατήσαμε.
- 10) Πασπαλίζουμε με το θυμάρι και ανακατεύουμε ώστε να γίνει μια κρεμώδης σάλτσα.
- 11) Μεταφέρουμε τα λινγκουίνι από την κατσαρόλα στο τηγάνι και ανακατεύουμε να ενωθούν με τη σάλτσα.
- 12) Σερβίρουμε τα λινγκουίνι με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο θυμάρι.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**