



Vegan παστίσιο

Μερίδες: 8 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα |
Χρόνος αναμονής: 20 λεπτά | **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος (30X25εκ.)

Υλικά για τον κιμά μανιταριών

- 10 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια
- 100 ml καυτό νερό
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο τριμμένες
- 250 γρ. μανιτάρια λευκά πολύ ψιλοκομμένα (στο μούλτι)
- 300 γρ. μανιτάρια Portobello πολύ ψιλοκομμένα (στο μούλτι)
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 2 κ.σ. vegan σάλτσα σόγιας
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 400 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 1 κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την vegan μπεσαμέλ

- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 λίτρο φυτικό γάλα χωρίς ζάχαρη ή πρόσθετο άρωμα (κατα προτίμηση αμυγδαλού ή κάσιους), σε θερμοκρασία δωματίου
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- μοσχοκάρυδο τριμμένο
- 1 κ.σ. διατροφική μαγιά ή/και 3 κ.σ. τριμμένο φυτικό τυρί (προαιρετικά)

Υλικά για το παστίσιο

- [500 γρ. Παστίσιο No2 MISKO](#)
- 3 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
- 4 κ.σ. τριμμένο φυτικό τυρί



- ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε τον κιμά μανιταριών. Μουλιάζουμε τα αποξηραμένα μανιτάρια στο καυτό νερό για 5-10 λεπτά.
- 2) Ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Ψιλοκόβουμε τα μουλιασμένα μανιτάρια.
- 3) Προσθέτουμε τα φρέσκα και τα αποξηραμένα μανιτάρια, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 6-7 λεπτά, μέχρι να σωθεί το πολύ νερό.
- 4) Σβήνουμε με το κρασί και την σάλτσα σόγιας και όταν εξατμιστεί το πολύ αλκοόλ, προσθέτουμε τον πελτέ, το ζωμό των μανιταριών, τις τριμμένες ντομάτες και την πάπρικα.
- 5) Χαμηλώνουμε τη φωτιά, αφήνουμε την σάλτσα να σιγοβράσει για 15-18 λεπτά μέχρι να δέσει και να πήξει και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 6) Παράλληλα ετοιμάζουμε την μπεσαμέλ. Σε άλλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα, για 2-3 λεπτά μέχρι να ψηθεί και να ξανθύνει ελαφρώς.
- 7) Σταδιακά προσθέτουμε το γάλα, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα, για να μην σβολιάσει.
- 8) Το ρίχνουμε όλο, προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε. Χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με το σύρμα για 7-8 λεπτά μέχρι να πήξει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αν θέλουμε, προσθέτουμε τη διατροφική μαγιά ή/και το φυτικό τυρί και ανακατεύουμε.
- 9) Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό. Μόλις το νερό αρχίσει να βράζει, προσθέτουμε 35 γρ. αλάτι και ρίχνουμε τα μακαρόνια [Παστίσιο No2 MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για 2 λεπτά λιγότερο από όσο χρόνο αναγράφεται στην συσκευασία. Στραγγίζουμε τα ζυμαρικά, τινάζοντάς τα καλά να φύγουν τα νερά.



10) Λαδώνουμε ελαφρώς ένα πυρίμαχο σκεύος και ρίχνουμε 1-2 μεγάλες κουταλιές μπεσαμέλ και 1-2 κουταλιές κιμά μανιταριών και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε από πάνω τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε ν' αναμειχθούν με τον κιμά και τη μπεσαμέλ. Τα πιέζουμε ελαφρά προς τα κάτω. Από πάνω απλώνουμε ομοιόμορφα τον κιμά μανιταριών. Απλώνουμε την μπεσαμέλ ομοιόμορφα πάνω από τον κιμά. Πασπαλίζουμε με το φυτικό τυρί και την φρυγανιά.

11) Ψήνουμε το παστίσιο σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C, στο γκριλ, για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια της μπεσαμέλ. Αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 20 λεπτά και σερβίρουμε.