

## Λεμονάτο με μανιτάρια & ζυμαρικά

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

### Υλικά για το λεμονάτο:

- 15 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια δάσους
- 100 ml καυτό νερό για το μούλιασμα
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 500 γρ. μανιτάρια λευκά, ολόκληρα
- 400 γρ. μανιτάρια πορτομπέλο, κομμένα στα 4
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 100 ml λευκό κρασί
- 300 ml ζεστό νερό για το μαγείρεμα
- 3-4 κλωνάρια φρέσκια ρίγανη
- χυμό από 2 λεμόνια
- 1 ½ κ.σ. κορν φλάουρ
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Επιπλέον υλικά:

- 500 γρ. Τριβελάκι MISKO
- αλάτι
- 3-4 κλωνάρια φρέσκια ρίγανη, για το σερβίρισμα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε σε μπολ τα αποξηραμένα μανιτάρια, τα περιχύνουμε με το καυτό νερό και τα αφήνουμε να μουλιάσουν για 5-10 λεπτά.

2) Ζεσταίνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο σε ρηχή κατσαρόλα και σοτάρουμε τα κρεμμύδια σε μέτρια φωτιά, για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 10 λεπτά.

3) Παράλληλα στραγγίζουμε τα αποξηραμένα μανιτάρια, κρατώντας το ζωμό τους. Τα ψιλοκόβουμε και τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα, συνεχίζοντας το σοτάρισμα.

4) Προσθέτουμε το σκόρδο, σοτάρουμε για 1 λεπτό και σβήνουμε με το κρασί. Περιμένουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε το ζωμό μανιταριών και το νερό.

Αφήνουμε να πάρει βράση, χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και αφήνουμε τα μανιτάρια να σιγοβράσουν για 15-20 λεπτά. Τα τελευταία 5 λεπτά προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα φυλλαράκια ρίγανη.

5) Παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα το Τριβελάκι MISKO . Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για όσο χρόνο αναφέρει η συσκευασία.

6) Στραγγίζουμε τα ζυμαρικά, τα τινάζουμε καλά, τα ρίχνουμε πάλι στην κατσαρόλα τους και τα ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε απαλά και αφήνουμε στην άκρη μέχρι το σερβίρισμα.

7) Σε μπολ ανακατεύουμε καλά τον χυμό λεμονιών με το κορν φλάουρ. Με μια κουτάλα προσθέτουμε μια ή δυο κουταλιές ζεστό ζουμί από τα μανιτάρια, ανακατεύοντας καλά να διαλυθεί. Ρίχνουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα με τα μανιτάρια, ανακατεύουμε να πάει παντού, αφήνουμε να πάρει μια βράση για 2-3 λεπτά για να δέσει και αποσύρουμε από τη φωτιά.

8) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά με μερικές κουταλιές λεμονάτο μανιταριών και γαρνίρουμε με φυλλαράκια φρέσκια ρίγανη.