

Μακαρονάδα με το πιο κρεμώδες, απολαυστικό stroγγανόφ μανιταριών

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά

Υλικά για το stroγγανόφ μανιταριών:

- 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 μεγάλα πράσα, ψιλοκομμένα
- 1 κιλό λευκά μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 6 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- 1 κ.γλ. ξερό θυμάρι
- 120 ml λευκό κρασί
- 30 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

- 300 ml ζωμό λαχανικών

- 2 κ.σ. σόγια

- 400 ml φυτική κρέμα ή κρέμα σόγιας ή κρέμα κάσιους

- 2 κ.σ. ταχίνι

- 2 ½ κ.σ. διατροφική μαγιά ή τριμμένο τυρί της επιλογής μας (ζωικό ή φυτικό)
- 1 κ.γλ. γλυκιά ή καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. μουστάρδα Dijon
- αλατοπίπερο

Υλικά για τη μακαρονάδα:

- [500 γρ MISKO Χρυσή Σειρά Πλεξούδες](#)
- ½ ματσάκι μαϊντανό
- 3-4 κ.σ. διατροφική μαγιά ή τριμμένο τυρί της επιλογής μας (ζωικό ή φυτικό)
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια με ψηλή φωτιά. Μόλις κάψει βάζουμε τα πράσα και τα μανιτάρια τα σοτάρουμε για 8-10 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα τα μανιτάρια και να μαλακώσουν τα πράσα.
- 2) Μόλις πάρουν χρώμα μειώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε το σκόρδο, αλατίζουμε και σοτάρουμε για 2-4 λεπτά μέχρι να χάσουν τα πολλά υγρά τους.
- 3) Όσο μαγειρεύονται τα μανιτάρια σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ζωμό λαχανικών, τη σόγια, μέχρι να ομογενοποιηθούν και το αφήνουμε στην άκρη.
- 4) Όταν τα μανιτάρια και τα πράσα πάρουν χρώμα τα σβήνουμε με το λευκό κρασί και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα ξύνοντας καλά των πάτο του τηγανιού. Σιγοβράζουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Μόλις εξατμιστεί προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε γρήγορα να ψηθεί καλά το αλεύρι χωρίς να καεί.
- 5) Στη συνέχεια προσθέτουμε στο τηγάνι το μείγμα του ζωμού λαχανικών και ανακατεύουμε, να ενσωματωθούν καλά όλα τα υλικά. Μόλις πάρει βράση προσθέτουμε τη φυτική κρέμα, το ταχίνι, τη διατροφική μαγιά ή το τριμμένο τυρί, την πάπρικα και το θυμάρι. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για 10 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.
- 6) 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 τις [Πλεξούδες ΜΙΣΚΟ](#) Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για τον μικρότερο χρόνο που αναφέρει η συσκευασία.
- 7) Μόλις δέσει προσθέτουμε τη μουστάρδα Dijon, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και χαμηλώνουμε τελείως τη φωτιά. Προσθέτουμε τις [Πλεξούδες ΜΙΣΚΟ](#) και 100 ml από το νερό που βράζουν (περίπου μία κουτάλα της σούπας) κατευθείαν από την κατσαρόλα στο τηγάνι με μία τρυπητή κουτάλα και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά.
- 8) Σερβίρουμε τη μακαρονάδα μας ζεστή και προσθέτουμε από πάνω λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και προαιρετικά λιγη διατροφική μαγιά ή τριμμένο τυρί.