



Ριγκατόνι αλα κρεμ με μανιτάρια

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 15-20 λεπτά

Υλικά για την σάλτσα:

- 1 κ.σ. φυτικό βούτυρο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμενες
- 600 γρ. διάφορα μανιτάρια της επιλογής μας, κομμένα σε μεσαία κομμάτια (π.χ. λεντινούλα, πλευρώτους, κίτρινο πλευρώτους, αγαρικά)
- 100 ml λευκό κρασί
- 500 ml φυτική κρέμα
- 1 κ.γλ. μουστάρδα dijon
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 1-2 κ.σ. διατροφική μαγιά
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την μακαρονάδα:

500 γρ. Ριγκατόνι Ολικής Άλεσης MISKO

- τριμμένο τυρί της επιλογή μας
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και το βούτυρο και μόλις κάψουν ρίχνουμε το κρεμμύδι, σοτάρουμε για 6-8 λεπτά, προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε τα μανιτάρια και σοτάρουμε για 10 λεπτά, μέχρι να πέσουν σε όγκο και να αποβάλλουν τα πολλά υγρά τους.

- 3) Σβήνουμε με το λευκό κρασί και αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 4) Περιχύνουμε με την φυτική κρέμα, προσθέτουμε τη μουστάρδα,, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10-15 λεπτά μέχρι να πήξει η σάλτσα.
- 5) Όσο μαγειρεύονται ταμανιτάρια αλακρεμ ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα το [Ριγκατόνι Ολικής Άλεσης MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.
- 6) Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά, κατευθείαν σταμανιτάρια αλακρεμ χωρίς να τα σουρώσουμε, προσθέτουμε λίγο νερό από το βράσιμο των ζυμαρικών, το μαϊντανό, τη διατροφική μαγιά, το ξύσμα λεμονιού και ανακατεύουμε.
- 7) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τριμμένο τυρί.