

Εύκολο παστίτσιο με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»



«Το πιο γρήγορο παστίτσιο»
Βασίλης Καλλιδής

Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα

Υλικά για 6-8 άτομα:

- 1 πακ. χονδρά μακαρόνια Νο. 3
- 500 γρ. κιμά
- 500 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 1 κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κονσέρβα ντοματάκια
- 1 κ.σ. ντοματοπελτέ
- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 ξυλάκι κανέλα
- 600 γρ. Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
- ½ ματσάκι μαϊντανό
- αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα σοτάρουμε στο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τον κιμά και σοτάρουμε για 10 λεπτά.
2. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα ντοματάκια. Βάζουμε τον πελτέ, το αλατοπίπερο και την κανέλα και τελευταίο, ρίχνουμε ένα ποτήρι νερό. Τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 20 λεπτά.
3. Βράζουμε τα μακαρόνια και τα σουρώνουμε. Τα μεταφέρουμε σε μια λαδόκολλα.
4. Βάζουμε από πάνω τον κιμά, το Κατίκι και πασπαλίζουμε με τον μαϊντανό, που ψιλοκόβουμε. Κλείνουμε τη λαδόκολλα, τη βάζουμε σε ένα ταψάκι και ψήνουμε το φαγητό στον φούρνο στους 220 βαθμούς για 30 λεπτά.