

Μια εξαιρετική Θεσσαλική συνταγή

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΑΣΕΡΙ ΣΤΟ ΠΗΛΙΝΟ

Υλικά : 1 1/5 κιλό χοιρινό μπούτι κομμένο σε μικρά κομματάκια (κύβους), 1 κονσέρβα τεμαχισμένα μανιτάρια ή και νωπά , μία κονσέρβα κονκασέ ντοματάκια ψιλοκομμένα ή ψιλοκομμένη φρέσκια ντομάτα, 2 μέτρια κρεμμύδια κομμένα σε ροδέλες, ένα ποτηράκι κρασιού κρασί κόκκινο, ελαιόλαδο Καλαμάτας, 250 γρ. κασέρι ή ρεγκάτο, αλάτι, πιπέρι.

Εκτέλεση: Πλένουμε το κρέας , το αλατοπιπερώνουμε και το περνάμε λίγο από το τηγάνι να ροδίσει. Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε τα κρεμμύδια ροδέλες και τα μανιτάρια για λίγα λεπτά. Εν συνεχεία προσθέτουμε τα κομματάκια ντομάτας και βράζουμε την σάλτσα για 10 λεπτά περίπου σε μέτρια φωτιά. Στην συνέχεια προσθέτουμε τα κομματάκια χοιρινού και το κρασί.

Αφήνουμε για 20 λεπτά τουλάχιστον το φαγητό να βράσει και αφού έχει το χοιρινό σχεδόν ψηθεί ρίχνουμε το φαγητό σε ένα πήλινο ή και πυρέξ (εάν δεν έχουμε πήλινο) προσθέτουμε το τυρί κομμένο σε μικρούς κύβους και ψήνουμε το φαγητό στους 200 βαθμούς για 20 περίπου λεπτά ακόμα μέχρις ότου λιώσει το τυρί και βράσει ικανοποιητικά το κρέας. Σερβίρεται με ρύζι, πουρέ ή πατάτες τηγανιτές.

Καλή σας απόλαυση !