



Μια

συνταγή από τον Βασίλη Καλλίδη

Χρόνος προετοιμασίας: 45 λεπτά

Βαθμός δυσκολίας: εύκολο

Υλικά για 6 άτομα:

6 τρυφερά κολοκυθάκια

κομμένα σε φετάκια

1 φλ. ρύζι γλασσέ

½ φλ. ελαιόλαδο

2 φλ. ζεστό νερό

1 ξερό κρεμμύδι κομμένο φετάκια
6 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
½ ματσάκι άνηθο
1 κ.γ. ρίγανη
χυμό από 2 λεμόνια
1 κ.γ. αλάτι
λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα σοτάρουμε με το ελαιόλαδο το ξερό κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, σε δυνατή φωτιά μέχρι να μααραθούν.

Προσθέτουμε τα κολοκυθάκια και το ρύζι και συνεχίζουμε για λίγο το σοτάρισμα.

Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε το ζεστό νερό και τον ψιλοκομμένο άνηθο. Ανακατεύουμε μια φορά, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το φαγητό με σκεπασμένη την κατσαρόλα για 25 λεπτά. Λίγο πριν το σερβίρισμα και όσο το φαγητό είναι ζεστό πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και προσθέτουμε το χυμό λεμόνι.

Πηγή: missbloom.gr