

Γιουβέτσι με κοτόπουλο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 1 μικρό κοτόπουλο κομμένο στα τέσσερα
- 1 συσκευασία κριθαράκι
- 5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 φλιτζάνι χυμό ντομάτας
- 2 κουταλάκια του γλυκού πελτέ ντομάτας
- Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά το κοτόπουλο, το αλατοπιπερώνουμε και το τοποθετούμε σε ένα ταψί. Το περιχύνουμε με το χυμό της ντομάτας, το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. προσθέτουμε περίπου 1 λίτρο νερό και το βάζουμε στο φούρνο στους 200 βαθμούς στον αέρα για περίπου 1 ώρα. Στη συνέχεια το βγάζουμε από το φούρνο, γυρίζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου ανάποδα για να ροδίσουν και από την άλλη πλευρά, προσθέτουμε 2 ποτήρια νερό και το κριθαράκι. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι ώστε το κριθαράκι να απλωθεί σε όλο το ταψί και ξαναβάζουμε στο φούρνο για 20 περίπου λεπτά. Κατά διαστήματα ανακατεύουμε για να μην κολλήσει και αν χρειαστεί προσθέτουμε και λίγο νερό ακόμη. Σερβίρουμε με τριμμένη γραβιέρα.

Πηγή: neadiatrofis.gr