

13 Απριλίου 2017

Ντοματόρυζο αλάδωτο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



ΥΛΙΚΑ

500 γρ. ρύζι κίτρινο
1 κρεμμύδι
2 πράσινες πιπεριές
1 κόκκινη πιπεριά
3 μεγάλες ντομάτες
Λίγο μαϊντανό
Αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε καρεδάκια το κρεμμύδι, τις πιπεριές και τις ντομάτες. Ζεσταίνουμε λίγο νερό σε μία κατσαρόλα και αχνίζουμε για λίγο το κρεμμύδι και αμέσως μετά και τις πιπεριές μέχρι να μαραθούν λίγο. Προσθέτουμε τις ντομάτες και το ρύζι και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το νερό. Υπολογίζουμε γενικά τα υγρά να είναι 2,5 φλ. υγρό για κάθε 1 φλ. ρύζι. Αλατοπιπερώνουμε και βράζουμε σε μέτρια θερμοκρασία ανακατεύοντας συχνά για να μην μας κολλήσει. Όταν μείνει με λίγο ζουμί, το κατεβάζουμε από τη φωτιά, σκεπάζουμε με μια πετσέτα την κατσαρόλα και το αφήνουμε να φουσκώσει. Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή: agiameteora.net