

27 Ιουνίου 2017

Γιουβετσάκι με λαχανικά (Ψευτογιούβετσο)

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Τι χρειαζόμαστε:

Μισό πακέτο κριθαράκι

3 κολοκυθάκια

Μιση κόκκινη πιπεριά

Μίση κίτρινη πιπερια

1 ξερό κρεμμύδι

2 φρέσκα κρεμμυδια

1 σφηνοπότηρο ούζο

λίγος μαϊντανος ψιλοκομμένος

λίγα ψιλοκομμένα φύλλα βασιλικού

3 σκελίδες σκόρδο

1 μεγάλο καρότο'

3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλια πελτέ τομάτας

1 μεγάλη φρέσκια τομάτα κομμένη σε καρέ κυβάκια

1 πρέζα κανέλα

Πώς το κάνουμε:

Τσιγαρίζουμε το λάδι με το φρέσκο κρεμμύδι και τις πιπεριές.

Ρίχνουμε τα κολοκυθάκια και το καρότο τα ψιλο-τσιγαρίζουμε και σβήνουμε με το ούζο. Ρίχνουμε την τομάτα και τον πελτε και φέρνουμε μια στροφή. Ριχνουμε αλάτι, πιπερι και κανέλα, προσθέτουμε και νερο και βράζουμε μεχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά μας. Το ζουμί μας πρέπει να είναι αρκετό και ψιλοχυλομένο.

Μετά παίρνουμε ένα πυρεξάκι και αναποδογυρίζουμε ό,τι είναι στην κατσαρόλα εκει μέσα. Προσθέτουμε το σκόρδο, βασιλικό, φρέσκο κρεμμυδάκι, μαϊντανο και βάζουμε στον φούρνο μέχρι να αρχίζει να χοχλάζει...

Τοτε ρίχνουμε μέσα το κριθαράκι μας αφήνουμε για 7 λεπτά και κλείνουμε τον φούρνο.

Προσοχή μην σας ρουφήξει το ζουμακι...να ειναι ενα ωραιο χυλοτό ζουμάκι.

Λίγα μυστικά ακόμα

Εαν δεν σερβίρετε αμέσως και σας έχει ρουφήξει όλο το ζουμι και σας εχει στεγνώσει, βράστε λίγο νεράκι, πριν σερβίρετε ανακατέψτε καλά και σερβίρετε (γενικότερα αυτο το κολπάκι είναι ιδανικό για ρυζότο και για ότι έχει να κάνει με κριθαράκι).