

Αρακάς κοκκινιστός

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Συστατικά

50 γρ. ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι ξερό

2 κρεμμύδια φρέσκα

2 καρότα

2 πατάτες

100 γρ. κρασί λευκό

400 γρ. τομάτα κονκασέ

1 κύβο λαχανικών

1 λίτρο βραστό νερό

450 γρ. αρακάς κατεψυγμένος

2 κ.σ. άνηθο (1 κ.σ. + 1 κ.σ.)

2 κ.σ. δυόσμο (1 κ.σ. + 1 κ.σ.)

ξύσμα από 1 λεμόνι

1 κ.σ. χυμό λεμόνι

αλάτι

πιπέρι

Για το σερβίρισμα

λίγο δυόσμο

1 λεμόνι, σε φέτες

λίγο ελαιόλαδο

Βάζουμε μία κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά για να κάψει.

Κόβουμε το κρεμμύδι σε χοντρά κομμάτια.

Προσθέτουμε το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα και ρίχνουμε το κρεμμύδι.

Κόβουμε σε μικρές φέτες τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα.

Κόβουμε τα καρότα και τις πατάτες σε κυβάκια 2-3 εκ. και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα.

Ανακατεύουμε όλα τα λαχανικά και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα.

Σβήνουμε με το κρασί και περιμένουμε 1-2 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Παράλληλα ψιλοκόβουμε τον άνηθο και τον δυόσμο και τα αφήνουμε στην άκρη.

Στη συνέχεια ρίχνουμε στην κατσαρόλα την τομάτα κονκασέ, τον κύβο λαχανικών και το νερό.

Μόλις αρχίσει να βράζει, μαγειρεύουμε για 15-20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες, χωρίς να κλείσουμε το καπάκι, ώστε να εξατμιστούν τα υγρά και να πήξει η σάλτσα.

Ρίχνουμε τον αρακά στην κατσαρόλα, ρίχνουμε τον μισό άνηθο, τον μισό δυόσμο και ανακατεύουμε.

Κλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά για 5-7 λεπτά.

Αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τα υπόλοιπα μυρωδικά, το ξύσμα, τον χυμό από το λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.

Σερβίρουμε με λίγο δυόσμο, με φέτες από λεμόνι και πασπαλίζουμε με λίγο ελαιόλαδο.

Πηγή: akispetretzikis.com