

## Ρύζι με σάλτσα κόκκινη καιμανιτάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά :

- 2 κούπεςμανιτάρια ψιλοκομμένα
- 2 κούπες ρύζι (κίτρινο, για ρύζι σπυρωτό)
- 2 κρεμμύδια ξερά
- 1 κρεμμύδι φρέσκο
- 2 ντομάτες ώριμες φρέσκες ή ντοματάκια κονσέρβας
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουταλιά βούτυρο φυτικό
- Λάδι, αλάτι, πιπέρι και αν θέλουμε λίγη καυτερή πιπεριά

Εκτέλεση :

Σοτάρουμε τα κρεμμύδια με το λάδι και ρίχνουμε τα ψιλοκομμέναμανιτάρια. Προσθέτουμε το σκόρδο και στη συνέχεια τις ντομάτες, την πιπεριά, το αλάτι και το πιπέρι και δύο κούπες νερό. Βράζουμε τη σάλτσα μέχρι να απορροφηθεί όλο το νερό. Αφού βράσουμε το ρύζι, το σερβίρουμε στο πιάτο και ρίχνουμε από πάνω τη σάλτσα. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε λίγο τριμμένο τυρί και ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή: [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)