

15 Μαρτίου 2018

Μανιτάρια γεμιστά με ρύζι

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



Υλικά:

6 τεμάχια μανιτάρια portobello

1/2 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

1/2 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα γλυκιά και καυτερή

Πιπέρι -αλάτι

1 μεγάλο ψιλοκομμένο ξερό κρεμμύδι

2 σκελίδες ψιλοκομμένες σκόρδο

4 κουταλιές της σούπας ρύζι γλασέ

1/2 φλιτζάνι του τσαγιού λευκό κρασί

250 ml ντοματοχυμός

1/2 ματσάκι άνηθος

1/2 ματσάκι μαϊντανός

1/2 κουταλάκι του γλυκού κάρυ

Εκτέλεση:

Βάζουμε το ελαιόλαδο σε μία κατσαρόλα και το αφήνουμε να ζεσταθεί. Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα σοτάρουμε. Έπειτα, προσθέτουμε το ρύζι.

Ανακατεύουμε καλά και σβήνουμε με το κρασί.

Προσθέτουμε τον χυμό ντομάτας και λίγο νερό και αφήνουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά. Σβήνουμε το μάτι και προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα ψιλοκομμένα μυρωδικά και το κάρυ.

Βγάζουμε τα κοτσάνια από ταμανιτάρια, τα σκουπίζουμε και ξεκινάμε να τα γεμίζουμε.

Τα τοποθετούμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα και βάζουμε ελάχιστο νερό στα σημεία που ακουμπούν.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για περίπου για 35-40 λεπτά. Τα σερβίρουμε ζεστά .

Πηγή: sarakosti.gr