

6 Απριλίου 2018

Ντοματόρυζο αλάδωτο

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





ΥΛΙΚΑ

500 γρ. ρύζικίτρινο

1 κρεμμύδι

2 πράσινες πιπεριές

1 κόκκινη πιπεριά

3 μεγάλες ντομάτες

Λίγο μαιντανό

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