

Γιουβέτσι με κιμά στο φούρνο



Υλικά

500 γρ. κριθαράκι χονδρό
40 ml ελαιόλαδο
500 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
2 καρότα χοντροτριμμένα
1 πιπεριά ψιλοκομμένη
2 σκελίδες σκόρδο λιωμένο
1 κονσέρβα ολόκληρα ντοματάκια, με το χυμό τους
1 φλιτζ. τσαγιού φέτα, θρυμματισμένη
1/2 φλιτζ. τσαγιού χονδροτριμμένο κεφαλοτύρι
λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα καβουρδίζουμε τον κιμά χωρίς να προσθέσουμε λάδι, μέχρι να πιει τα υγρά του και να αρχίσει να αρπάζει στον πυθμένα του σκεύους.

Ακολουθώντας, προσθέτουμε το λάδι, τα καρότα και την πιπεριά Φλωρίνης και τα σοτάρουμε όλα μαζί για 3-4 λεπτά.

Ρίχνουμε και το σκόρδο και το σοτάρουμε για 1/2 λεπτό, ανακατεύοντας.

Σβήνουμε με τα ντοματάκια και το χυμό τους, τα οποία ψιλοκόψαμε και μόλις πάρουν μια βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε και σιγομαγειρεύουμε για

10-15 λεπτά. Ο κιμάς πρέπει στο τέλος του μαγειρέματος να είναι ζουμερός.

Εν τω μεταξύ, σε μια κατσαρόλα βράζουμε το κριθαράκι για περίπου 5-7 λεπτά. Το σουρώνουμε και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τον κιμά.

Προσθέτουμε τη φέτα, το μισό κεφαλοτύρι, το μοσχοκάρυδο και αλατοπίπερο και ανακατεύουμε.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C.

Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα σχετικά μεγάλο πυρίμαχο ταψί.

Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τριμμένο κεφαλοτύρι και ψήνουμε για 30 λεπτά, μέχρι να γίνει το κριθαράκι και να αποκτήσει μια ρόδινη κρούστα.

Το σερβίρουμε ζεστό ή χλιαρό συνοδεία πράσινης σαλάτας.

Πηγή: ikypros.com