18 Σεπτεμβρίου 2023

Ρύζι με σάλτσα κόκκινη και μανιτάρια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά :

2 κούπες μανιτάρια 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 ψιλοκομμένα μανιτάρια. 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