

Σπανακόρυζο με ντομάτα και λεμόνι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Ζουμερό, μελωμένο, υπέροχο σπανακόρυζο, με τα τρυφερά σπανάκια της εποχής και τον αγαπημένο κυπριακό συνδυασμό της ντομάτας με τον χυμό λεμονιού.

Το συνοδεύουμε με φρεσκοφρυγανισμένες φέτες προζυμένιου ψωμιού, αλειμμένες με μαλακή φέτα ή με δροσερό γιαούρτι και κρίθινα παξιμάδια.

30' προετοιμασία

35' μαγείρεμα

Υλικά

Μερίδες: 4

800 γρ. σπανάκι, χοντροκομμένο

2 μεγάλα ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

250 ml συμπυκνωμένος χυμός ντομάτας
3/4 φλιτζ. τσαγιού ρύζι Καρολίνα Σερρών
1/2 μάτσο άνηθος, ψιλοκομμένος
1/4 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο, τριμμένο
χυμός + ξύσμα από 1 λεμόνι
90 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Για να φτιάξουμε σπανακόρυζο με ντομάτα και λεμόνι, αρχικά ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα το μισό λάδι σε μέτρια φωτιά.

Στη συνέχεια, σοτάρουμε τα κρεμμύδια με το σκόρδο για 3-4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.

Ρίχνουμε το σπανάκι και ανακατεύουμε για 3-4 λεπτά, μέχρι να μαραθεί.

Προσθέτουμε την ντομάτα και 300 ml ζεστό νερό.

Σκεπάζουμε με το καπάκι και μαγειρεύουμε για 10 λεπτά.

Ρίχνουμε το ρύζι, τον άνηθο, το μοσχοκάρυδο, αλατοπίπερο και ανακατεύουμε.

Μαγειρεύουμε για άλλα 15 λεπτά, μέχρι να γίνει το ρύζι.

Αποσύρουμε από τη φωτιά.

Ρίχνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

gastronomos.gr