

9 Δεκεμβρίου 2022

Γιουβέτσι

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



1/2 κιλό μανέστρα (κριθαράκι)
2 κρεμμύδια
3 σκελίδες σκόρδο
200 γρ. λάδι
Λίγο τοματοπολτό
Αλάτι
Μαυροπίπερο

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα σκόρδα και τα ψιλοκόβουμε. Κατόπιν τα βάζουμε σε έναν ταβά και τα σοτάρουμε σε σιγανή φωτιά. Στη συνέχεια, ρίχνουμε δύο λίτρα νερό στον ταβά μας και όταν αρχίσει να βράζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά. Τότε, ρίχνουμε το κριθαράκι και ανακατεύουμε όλα μαζί τα υλικά καλά. Μόλις πάρουν μία βράση, λιώνουμε τον τοματοπελτέ και προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι. Αδειάζουμε το κριθαράκι σε ένα πυρέξ και το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο για είκοσι λεπτά στους 180 βαθμούς. Το φαγητό μπορεί να γίνει και αλάδωτο.

Πηγή: monastiriaka.gr