



Λαχανόρυζο κοκκινιστό

Μερίδες: 4 | Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 35-40 λεπτά

Υλικά

- ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 πράσο, σε λεπτές φέτες
- 1 καρότο, σε λεπτές φέτες
- 1 μικρό λάχανο, χονδροκομμένο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 200 γρ. ρύζι γλασέ
- 1 κ.σ. πελτές ντομάτας
- 250 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 1 κ.γ. ζάχαρη (προαιρετικά)
- 850 ml νερό
- χυμός από 1 λεμόνι
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

1) Σε πλατιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε 80 ml ελαιόλαδο. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και το πράσο για 4-5 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Προσθέτουμε το καρότο και λάχανο και το σοτάρουμε για 7-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσει και να χάσει τον όγκο του. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο. Ρίχνουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

3) Προσθέτουμε το ρύζι και σοτάρουμε ένα λεπτό. Συνεχίζουμε με τον πελτέ, σοτάρουμε για 1 λεπτό και ρίχνουμε τις ντομάτες. Αφήνουμε να πάρει μια βράση και προσθέτουμε το νερό.

*Σε αυτό το σημείο μπορούμε να προσθέσουμε 1 κ.γ. ζάχαρη, εάν οι ντομάτες κονσέρβας μας φαίνονται πολύ όξινες.



4) Αλατίζουμε λίγο ακόμα, χαμηλώνουμε τη φωτιά, καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να σιγομαγειρευτεί για 20 – 25 λεπτά. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμα νερό.

5) Όσο είναι ακόμα ζουμερό, αποσύρουμε από την φωτιά. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, λίγο ωμό ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε.

6) Σερβίρουμε ζεστό με μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ψιλοκομμένο μαϊντανό.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**