

Κουνουπίδι αλα πολίτα

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 πράσο, σε φέτες
- 2 καρότα, σε φέτες
- 300 γρ. αρακά φρέσκο ή κατ/νο
- 2 πατάτες, σε μεγάλους κύβους
- 1 κουνουπίδι, τις φλορέτες
- 3 κ.σ. υγρός ζωμός λαχανικών Maggi Marketplace
- 100 ml λευκό κρασί
- 700 ml ζεστό νερό
- χυμό από 2 λεμόνια
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- ½ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε περίπου 50 ml ελαιόλαδο. Σε χαμηλή φωτιά σοτάrouμε το κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το πράσο για 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Προσθέτουμε τα καρότα, τον αρακά και τις πατάτες και σοτάrouμε για 2-3 λεπτά ακόμα.

3) Προσθέτουμε τις φλορέτες κουνουπιδιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τον υγρό ζωμό λαχανικών Maggi Marketplace και σοτάrouμε απαλά όλα τα λαχανικά για 1-2 λεπτά.

4) Σβήνουμε με το κρασί και περιμένουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ. Περιχύνουμε με το ζεστό νερό και μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε την φωτιά. Μισοκαλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για 30-35 λεπτά.

5) Ανοίγουμε το καπάκι και αφήνουμε το φαγητό να βράσει για 6-8 λεπτά για να δέσει η σάλτσα. Σε μπολ διαλύουμε το κορν φλάουρ στον χυμό λεμονιών. Προσθέτουμε μερικές κουταλιές από το υγρό της κατσαρόλας, ανακατεύοντας ζωηρά. Ρίχνουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και την ανακινούμε απαλά για να δέσει η σάλτσα σε χαμηλή φωτιά.

6) Αφήνουμε να πάρει μια-δυο βράσεις, προσθέτουμε τον άνηθο, το ξύσμα λεμονιού και 50 ml ωμό ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από την φωτιά.

7) Αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 10 λεπτά. Σερβίρουμε το φαγητό ζεστό, πασπαλίζοντάς το με μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.