



Εύκολο λεμονάτο γιουβέτσι κατσαρόλας με ανοιξιάτικα λαχανικά

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5-8 λεπτά

Υλικά για το γιουβέτσι:

- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 κολοκυθάκια, σε φετάκια
- ½ ματσάκι σπαράγγια, καθαρισμένα και με τα κοτσάνια κομμένα
- 200 γρ. καλαμπόκι, βρασμένο
- 150 γρ. φρέσκο ή κατ/νο αρακά
- **300 γρ. Κριθαράκι Μέτριο MISKO**
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένο
- 100 ml λευκό κρασί
- 1000 ml καυτό νερό ή ζωμό λαχανικών
- ½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ¼ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
- 5-6 φύλλα φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένο
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- χυμός από ½ λεμόνι
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 200 γρ. λευκό φυτικό τυρί ή φέτα θρυμματισμένη
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- λίγο ξύσμα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ρηχή και πλατιά κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 3-4 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Προσθέτουμε τα κολοκυθάκια, τα σπαράγγια, το καλαμπόκι και τον αρακά και σοτάρουμε για άλλα 4-5 λεπτά, αλατοπιπερώνοντας.



3) Προσθέτουμε το **Κριθαράκι Μέτριο MISKO** και το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και περιμένουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.

4) Περιχύνουμε με το νερό ή τον καυτό ζωμό. Ανακατεύουμε συνέχεια με ξύλινη κουτάλα και μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε την φωτιά. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα σταθερά για περίπου 15-16 λεπτά μέχρι να απορροφήσει την μεγαλύτερη ποσότητα υγρών.

5) Όσο είναι ακόμα αρκετά ζουμερό το κριθαράκι προσθέτουμε τον μαϊντανό, τον άνηθο, το δυόσμο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε απαλά. Δοκιμάζουμε, αναπροσαρμόζουμε το αλατοπίπερο και αποσύρουμε από τη φωτιά. Περιχύνουμε με 1 κ.σ. επιπλέον ελαιόλαδο και αφήνουμε να σταθεί για 5-8 λεπτά.

6) Σερβίρουμε το γιουβέτσι ζεστό ή χλιαρό με θρυμματισμένο φυτικό τυρί (ή φέτα), λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ξύσμα λεμονιού.