



Κοκκινιστό κριθαράκι Carpese σε 20 λεπτά

Μερίδες: 3-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 8-10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 12 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά

Υλικά για το ιταλικό μείγμα μπαχαρικών:

- 1 κ.σ. βασιλικό , ξερό
- 1 κ.σ. ρίγανη, ξερή
- ½ κ.σ. δεντρολίβανο, ξερό
- ½ κ.σ. θυμάρι, ξερό

Υλικά:

- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελ. σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες
- 00 γρ. ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ**
- 200 γρ. κριθαράκι , ολικής
- 100 ml λευκό κρασί ή 2 κ.σ. λευκό βαλσάμικο ξύδι, (όχι κρέμα)
- 300 ml νερό
- ½ κ.σ. Ιταλικό μείγμα μπαχαρικών
- 8-10 φύλλα φρέσκο βασιλικό, χοντροκομμένο
- 125 γρ. νωπή μοτσαρέλα, κομμένη σε μεσαία κομμάτια ή φυτική μοτσαρέλα, τριμμένη ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε φτιάχνοντας το μείγμα μπαχαρικών. Σε ένα βαζάκι βάζουμε όλα τα υλικά και τα ανακατεύουμε πολύ καλά.
- 2) Σε μια μεσαία κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει σοτάρουμε το κρεμμύδι για 5-6 λεπτά, μέχρι να μελώσει.
- 3) Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Ρίχνουμε το κριθαράκι, ανακατεύουμε και αλατοπιπερώνουμε. Τέλος σβήνουμε με το κρασί και ανακατεύουμε μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 4) Προσθέτουμε τα **ΝΤΟΜΑΤΑΚΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΑ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ**, ανακατεύουμε και τα πιέζουμε ελαφρώς με την κουτάλα να λιώσουν.



- 5) Αφήνουμε να πάρει βράση, χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε να μαγειρευτεί για 5-6 λεπτά, ανακατεύοντας ανα τακτά διαστήματα.
- 6) Προσθέτουμε το νερό, το μείγμα μπαχαρικών και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για ακόμη 6 λεπτά.
- 7) Αποσύρουμε από τη φωτιά προσθέτουμε την μοτσαρέλα από πάνω και τον φρέσκο βασιλικό κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε για 5-10 λεπτά μέχρι να λιώσει η μοτσαρέλα.
- 8) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.