



Κοκκινιστό γιουβέτσι φούρνου με καπνιστό τόφου

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

Φυλάσσουμε το γιουβέτσι στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

[500 γρ. Κριθαράκι Χρυσή Σειρά MISKO](#)

2 ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
2 κλωνάρια σέλερι, ψιλοκομμένα
2 καρότα, ψιλοκομμένα
3 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
2 φύλλα δάφνης
5 μπαχάρια
4 κ.σ. τοματοπελτέ
100 ml κόκκινο κρασί
250 γρ. τριμμένες ντομάτες ή νερό
800 ml ζωμός λαχανικών, καυτός
400 γρ. καπνιστό τόφου, κομμένο σε μεγάλους κύβους
φυτικό τυρί, τριμμένο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο, τα μπαχαρικά το [Κριθαράκι Χρυσή Σειρά MISKO](#) και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά να λαδωθεί και αλατοπιπερώνουμε.
- 2) Προσθέτουμε το ντοματοπελτέ και σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε για 2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 3) Αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα και τα μπαχάρια. Περιχύνουμε με τις τριμμένες ντομάτες ανακατεύουμε και μεταφέρουμε το κριθαράκι στο ταψί.
- 4) Ρίχνουμε το ζωμό, ανακατεύουμε προσθέτουμε το τόφου και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις για 30-35 λεπτά.

- 5) Τα τελευταία 5 λεπτά πασπαλίζουμε με το τυρί και συνεχίζουμε το ψήσιμο μέχρι να λιώσει το τυρί και να είναι έτοιμο το κριθαράκι.
- 6) Βγάζουμε από το φούρνο και σερβίρουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι και προαιρετικά λίγο ακόμη τριμμένο τυρί.