



## **Ζουμερό κριθαράκι στην κατσαρόλα με μπρόκολο**

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 5-10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 35-40 λεπτά**

### **Υλικά:**

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα  
1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη  
½ κ.σ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο  
1 μεσαίο μπρόκολο, κομμένο σε μικρά κομμάτια, μαζί με το κοτσάνι  
1.200 ml ζωμός λαχανικών, καυτός  
250 γρ. κριθαράκι  
200 γρ. φυτικό λευκό τυρί, θρυμματισμένο  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση:**

1) Σε μία μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το ξερό κρεμμύδι και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε το μπρόκολο, το φρέσκο κρεμμυδάκι, το σκόρδο, το μπούκοβο και σοτάrouμε για ακόμη 2-4 λεπτά.

2) Περιχύνουμε με τον ζωμό λαχανικών, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να βράσει για 10-15 λεπτά με κλειστό καπάκι. Πατάμε με μία κουτάλα να λιώσει όσο περισσότερο γίνεται το μπρόκολο και μόλις ξαναπάρει βράση, ρίχνουμε το κριθαράκι, ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για τον μικρότερο χρόνο που αναγράφει η συσκευασία.

3) Αποσύrouμε από τη φωτιά όσο είναι ακόμη ζουμερό, προσθέτουμε το φυτικό λευκό τυρί, ανακατεύουμε και σερβίrouμε αμέσως.

4) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο ακόμη μπούκοβο προαιρετικά.