



Αγκινάρες αλα πολίτα

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-30 (αν έχουμε φρέσκες αγκινάρες) **λεπτά**
Χρόνος μαγειρέματος: 55 λεπτά- 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Φυλάσσουμε τις αγκινάρες στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
4 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
600 γρ. αγκινάρες, κατεψυγμένες ή φρέσκες, καθαρισμένες
2 μεσαίες πατάτες, κομμένες σε κύβους
2 καρότα, κομμένα σε φέτες
200 γρ. αρακάς, κατεψυγμένος ή φρέσκος
800 ml καυτό νερό

1 κ.σ. MAGGI Νοστιμιά BIO

½ ματσάκι φρέσκο άνηθο, ψιλοκομμένο
ξύσμα & χυμό από 2 λεμόνια
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε βαθιά κατσαρόλα 50 ml ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το ξερό κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε για 10 λεπτά. Προσθέτουμε τις αγκινάρες, τις πατάτες, τα καρότα και τον αρακά και σοτάρουμε για ακόμη 5 λεπτά.
- 2) Διαλύουμε τη MAGGI Νοστιμιά BIO στο καυτό νερό και περιχύνουμε τα λαχανικά, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε να βράσει για 50 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν όλα τα λαχανικά.



- 3) Αφαιρούμε το καπάκι και λιώνουμε 2-3 πατάτες με ένα πηρούνι. Προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού και τον άνηθο και βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 5-10 λεπτά ή μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά και να μελώσει η σάλτσα.
- 4) Αποσύρουμε από τη φωτιά προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 10 λεπτά με κλειστό καπάκι.
- 5) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.