



Ένα

πιάτο εύκολο, γευστικό και νηστίσιμο!

Σουπιές με ρύζι και αρωματικά έτοιμο σε πολύ λίγο χρόνο και ιδανικό για την νηστεία! Δοκιμάστε την συνταγή!

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό σουπιές καθαρισμένες
- 6 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 2 ματσάκια άνηθο ψιλοκομμένο
- 100 ml ούζο
- 250 γρ. λευκό κρασί (της αρεσκείας σας)
- 250 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 50 ml ελαιόλαδο
- 500 γρ. ρύζι
- αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια βαθιά κατσαρόλα τσιγαρίζουμε τα κρεμμυδάκια με λάδι. Τα ροδίζουμε, ρίχνουμε τις σουπιές ψιλοκομμένες και τις τσιγαρίζουμε για 3-4 λεπτά. Κατόπιν προσθέτουμε το κρασί και τη ντομάτα, ανακατεύουμε και προσθέτουμε το ούζο.
2. Συμπληρώνουμε με νερό αν χρειάζεται, προκειμένου να σκεπαστούν οι σουπιές

και τις αφήνουμε να σιγοβράσουν σε σιγανή φωτιά για 20 λεπτά περίπου.

3. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι (το οποίο έχουμε προηγουμένως βράσει ξεχωριστά) ανακατεύουμε και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για ακόμα 3-4 λεπτά.

4. Μόλις σβήσουμε τη φωτιά, ρίχνουμε τον άνηθο και ανακατεύουμε καλά.

5. Σερβίρουμε το φαγητό μας αμέσως.

Πηγή: mothersblog.gr