

«Πρασόρυζο» κοκκινιστό με τραχανά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ένα διαφορετικό «πρασόρυζο» με τραχανά αντί για ρύζι προτείνει η Ντίνα Νικολάου.

Υλικά

- 1 κιλό πράσα (το λευκό και τρυφερό πράσινο μέρος), σε ροδέλες 1½ εκ.
- 200 γρ. τραχανάς γλυκός σταρένιος
- 450 γρ. ντοματάκια από κονσέρβα, με το χυμό τους, ψιλοκομμένα
- 1 ματσάκι άνηθος (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια), ψιλοκομμένος
- 2 φύλλα δάφνης
- 200 ml ελαιόλαδο

Μερίδες 6

Προετοιμασία 20΄ Μαγείρεμα περίπου 40΄

Διαδικασία Σε μια κατσαρόλα με χοντρό πάτο ζεσταίνουμε τη μισή ποσότητα ελαιολάδου και σοτάρουμε τα πράσα για 2 - 3 λεπτά, μέχρι να μαραθούν λίγο. Προσθέτουμε τον τραχανά και ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να σοταριστεί καλά και ο τραχανάς. Ρίχνουμε τα ντοματάκια με το χυμό, τα φύλλα δάφνης, ελέγχουμε το αλατοπίπερο και σκεπάζουμε με νερό.

Μαγειρεύουμε σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά για περίπου 25 λεπτά ή μέχρι να πήξει

το φαγητό, να γίνει ο τραχανάς και να μείνει με το λαδάκι του. Ανακατεύουμε απαλά ενδιάμεσα, για να μην κολλήσει. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε κατά το μαγείρεμα λίγο ζεστό νερό. Στο τέλος προσθέτουμε τον άνηθο, ανακατεύουμε και σερβίρουμε το φαγητό ζεστό.

Συνταγή: *NTINA ΝΙΚΟΛΑΟΥ*

Φωτογραφίες: *ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ*

Στο ποτήρι Ένα ροζέ ημίξηρο κρασί.

Πηγή: gastronomos.gr