

5 Ιανουαρίου 2020

Αρακάς Λαδερός

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 1 κιλό αρακά κτψ
- 2 κρεμμύδια
- 2 καρότα

- 4 κρεμμύδια φρέσκα
- 4 πατάτες
- 1 ματσάκι άνηθο
- 200 γρ ντομάτα τριμμένη
- 2 κσ ντοματοπελτέ
- 1 ποτήρι κρασί
- Λάδι

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι το ξερό το καρότο και τα σοτάρουμε μαζί με τις πατάτες που τις έχουμε κόψει μικρά κομμάτια.

Ρίχνουμε τον αρακά και τον πελτέ να σοταριστεί και σβήνουμε με κρασί. Προσθέτουμε νερό και αφήνουμε να βράσουν.

Λίγο πριν το αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι και τον άνηθο.

Πηγή: ipop.gr