

20 Απριλίου 2016

Κρεμμυδάκια στρογγυλά με αγκινάρες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



Προετοιμασία: 30΄

Μαγείρεμα: 1 ώρα & 20΄

Μερίδες: 4

Δυσκολία: μέτριο

Υλικά συνταγής

- 750 γρ κρεμμυδάκια στρογγυλά
- 600 γρ. αγκινάρες
- 4 μικρές πατάτες
- 1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια
- 50 γρ. άνηθο ψιλοκομμένο
- χυμό 1 λεμονιού
- 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο

- 100 ml λευκό κρασί
- 1 κουταλιά της σούπας κορν φλάουρ
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

1. Καθαρίζετε τις αγκινάρες, αφαιρώντας το κοτσάνι και τα σκληρά φύλλα. Κόβετε τις σκληρές άκρες των φύλλων, βγάζετε το χνούδι από τη μέση, κόβετε τις αγκινάρες στα τέσσερα και τις τοποθετείτε σε λεκάνη με νερό και το χυμό ενός λεμονιού, για να μη μαυρίσουν.
2. Καθαρίζετε τις πατάτες από τη φλούδα τους και τις κόβετε στη μέση. Ψιλοκόβετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια.
3. Σε μια κατσαρόλα βάζετε το λάδι κι ένα φλιτζάνι νερό και ρίχνετε μέσα τα στρογγυλά κρεμμυδάκια, τα ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια και τις αγκινάρες. Αφήνετε να βράσουν σε μέτρια φωτιά για 30'.
4. Στη συνέχεια προσθέτετε τις πατάτες και το αλατοπίπερο. Τα σκεπάζετε με ένα πιάτο και προσθέτετε άλλα 3 φλιτζάνια νερό, το χυμό από το λεμόνι και το αλεύρι. Στο τέλος ρίχνετε το κρασί και αφήνετε το φαγητό να βράσει σε σιγανή φωτιά για 50' ακόμα.
5. Λίγο πριν αποσύρετε από τη φωτιά, προσθέτετε τον ψιλοκομμένο άνηθο. Διαλύετε 1 κουταλιά της σούπας κορν φλάουρ σε λίγο νερό και το ρίχνετε στο ζουμί της κατσαρόλας. Αφήνετε να πάρει μια βράση και σερβίρετε.

Πηγή: icookgreek.com