

13 Σεπτεμβρίου 2016

Τραχανότο με καβουρμά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συστατικά

1 lt ζωμό από κοτόπουλο

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο

1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένο

10 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι

500 γρ. Τραχανότο
100 ml λευκό κρασί
400 γρ. καβουρμά
100 γρ. βούτυρο
Ξύσμα και χυμό από 1 λάιμ
3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
100 γρ. γραβιέρα τριμμένη
αλάτι και πιπέρι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ζεσταίνουμε τον ζωμό μας να είναι έτοιμος.
- Σε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά σοτάρουμε με ελαιόλαδο το ξερό κρεμμύδι για μερικά λεπτά μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα και να μαλακώσει.
- Ρίχνουμε το σκόρδο και το θυμάρι και σοτάρουμε για 30 δευτερόλεπτα ακόμα.
- Προσθέτουμε το τραχανότο και τα ανακατεύουμε καλά μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Όταν το τραχανότο τραβήξει την υγρασία του κρεμμυδιού, σβήνουμε με το κρασί.
- Όταν εξατμιστεί το κρασί, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε σταδιακά τον ζωμό μας ενώ συνεχίζουμε το βράσιμο για περίπου 15 λεπτά. Πρέπει να μαλακώσει αρκετά το τραχανότο για να είναι έτοιμο.
- Παράλληλα, σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και

σοτάrouμε τον καβουρμά μας μέχρι να πάρει χρώμα.

- Όταν βράσει το τραχανότο, αποσύrouμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τον καβουρμά. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.
- Προσθέτουμε το ξύσμα και τον χυμό από το λάιμ, το φρέσκο κρεμμυδάκι, τη γραβιέρα και ανακατεύουμε.
- Αλατοπιπερώνουμε αν χρειαστεί, αποσύrouμε και σερβίrouμε!

Πηγή: akispetretzikis.com