

Σπανακόρυζο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 400 γρ. σπανάκι κατεψυγμένο καθαρό βάρος
- 1 φρέσκο κρεμμύδι, χοντροκομμένο
- 1 λίτρο νερό
- 1 κύβο λαχανικών
- 120 γρ. ελαιόλαδο
- 1 μέτριο κρεμμύδι λευκό, χοντροκομμένο
- 250 γρ. ρύζι γλασέ ή για ριζότο
- 150 ml λευκό κρασί
- 3 κ.σ. άνηθο, ψιλοκομμένο
- φρέσκο θυμάρι
- χυμό και ξύσμα από 2 λεμόνια
- 2 κ.σ. σκόρδο, σε φέτες

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε μία κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά να κάψει.
- Ρίχνουμε το ελαιόλαδο στο τηγάνι και μέσα το χοντροκομμένο κρεμμύδι.
- Καθαρίζουμε τις 2 σκ. σκόρδο, τις ψιλοκόβουμε σε φετούλες και τις ρίχνουμε μέσα στο τηγάνι.
- Προσθέτουμε και λίγο θυμάρι και ανακατεύουμε.
- Με το που καραμελώσει το κρεμμύδι ρίχνουμε και το ρύζι. Ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα το ρύζι.
- Ρίχνουμε μέσα και το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί και ανακατεύουμε.
- Μόλις εξατμιστεί το κρασί, ρίχνουμε το νερό και τον κύβο, χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μέτριο και μαγειρεύουμε για 15-20 λεπτά.
- Κάθε 2-3 λεπτά ανακατεύουμε καλά το ρύζι για να μην κολλήσει στον πάτο της κατσαρόλας.
- Σε ένα μπολ, όπου έχουμε το σπανάκι, ρίχνουμε αρκετό αλάτι και τρίβουμε με τα χέρια. Δεν ρίχνουμε κατευθείαν το σπανάκι στην κατσαρόλα για να μην πρασινίσει το σπανακόρυζο αλλά το στίβουμε καλά με τα χέρια μας ή με μια πετσέτα.
- Ρίχνουμε το σπανάκι σε δόσεις στην κατσαρόλα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε καλά και δίνουμε σώμα στο μείγμα μας.
- Ρίχνουμε ξύσμα και χυμό από 2 λεμόνια και ανακατεύουμε.
- Σε αυτό το σημείο ελέγχουμε αν θέλει αλάτι, πιπέρι και λεμόνι. Αν επίσης, σερβίρουμε αμέσως δεν προσθέτουμε υγρασία, αν σερβίρουμε την επόμενη μέρα σε αυτό το στάδιο προσθέτουμε νερό.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, ρίχνουμε λίγο λάδι και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει το σπανακόρυζό μας.
- Ρίχνουμε τον άνηθο και το φρέσκο κρεμμυδάκι (και το λευκό μέρος) στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και λεμόνι και ανακατεύουμε.
- Σερβίρουμε το σπανακόρυζο με φέτες λεμόνι

Πληροφορίες από akispetretzikis.com