

16 Μαρτίου 2019

Ανοιξιάτικα χόρτα μαγειρευτά

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





Υλικά

- 1 μάτσο σέσκουλα (1/2 κιλό περίπου)
- 1 δεματάκι άγρια σπαράγγια* (αν δεν βρείτε, βάλτε ήμερα)
- 1 δεματάκι αβρωνιές* (αν δεν βρείτε, βάλτε περισσότερα από τα άλλα χόρτα)
- 10 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 5 - 6 φρέσκα σκορδάκια (ή 2 - 3 σκελίδες σκόρδου)
- 300 γρ. μανιτάρια (προτιμότερο μικρά)
- 2 μεγάλες πατάτες, κατά προτίμηση βιολογικές
- 1 μάτσο μάραθος ή άνηθος
- αλάτι και πιπέρι
- 2/3 φλιτζ. τσαγιού λάδι

Διαδικασία

Καθαρίζουμε τα χόρτα, τα πλένουμε και τα κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια. Το ίδιο και τις πατάτες. Τα κρεμμυδάκια και τα σκορδάκια, καθώς και το μάραθο, τα ψιλοκόβουμε. Τα μανιτάρια, αν είναι μικρά, τα αφήνουμε ολόκληρα, διαφορετικά τα κόβουμε αναλόγως.

Τα βάζουμε όλα μαζί ανακατεμένα στην κατσαρόλα με 1/2 ποτήρι νερό, τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να αχνιστούν. Θα βγάλουν τα δικά τους υγρά και θα μειωθεί ο όγκος τους. Τα αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το λάδι και τα

αφήνουμε να μαγειρευτούν μέχρι, αν τρυπήσουμε με το πιρούνι τις πατάτες, να είναι μαλακές. Παρακολουθούμε μήπως κατά το μαγείρεμα χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο νερό ακόμη. Στο τέλος, το φαγητό πρέπει να μείνει με το λαδάκι του, χωρίς περίσσια υγρά.

Πηγή : gastronomos.gr