

5 Ιουνίου 2020

Φασολάκια λαδερά κοκκινιστά

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



Συστατικά

80 γρ. ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι ξερό

2 φρέσκα κρεμμύδια

1 σκ. σκόρδο
500 γρ. μέτριες πατάτες
50 γρ. κρασί λευκό
400 γρ. τομάτα κονκανσέ
1 κύβο λαχανικών
300 γρ. νερό
αλάτι
πιπέρι
½ κ.γ. ζάχαρη
1 κιλό φρέσκα φασολάκια ή κατεψυγμένα
⅓ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Καθαρίζουμε και κόβουμε τις πατάτες στη μέση και στη συνέχεια σε φέτες 1-2 εκ. Ψιλοκόβουμε το ξερό κρεμμύδι, κόβουμε σε ροδέλες το φρέσκο κρεμμυδάκι, κόβουμε το σκόρδο σε φέτες και τα αφήνουμε σε ένα μπολ.

Τοποθετούμε μια πλατιά χαμηλή κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και το αφήνουμε να ζεσταθεί.

Προσθέτουμε το μείγμα με τα κρεμμύδια και τα σοτάρουμε όλα μαζί στο ελαιόλαδο για 3-4 λεπτά .

Προσθέτουμε και τις πατάτες και τις αφήνουμε και αυτές να σοταριστούν καλά για 3 λεπτά.

Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί.

Προσθέτουμε στην κατσαρόλα την τομάτα κονκανσέ, τον κύβο , το νερό, το αλάτι, το πιπέρι, τη ζάχαρη, τα φασολάκια και ανακατεύουμε ελαφρά με μια ξύλινη κουτάλα.

Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε για 20 λεπτά σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό και έχουν γίνει τα φασολάκια και οι πατάτες προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το υπόλοιπο ελαιόλαδο, ανακατεύουμε ελαφρά και σερβίρουμε.

Πηγή: akispetretzikis.com