

6 Φεβρουαρίου 2020

Μανιτάρια γιουβέτσι

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



Υλικά

500 γρ. ελληνικά μανιτάρια, λευκά ή πορτομπέλο (ή ανάμεικτα), σκουπισμένα καλά με νοτισμένη πετσέτα και κομμένα σε φετάκια

350 γρ. κριθαράκι χοντρό

το λευκό μέρος και το τρυφερό πράσινο μέρος από 4 - 5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες (ή όσο σκόρδο θέλουμε)

100 ml ελαιόλαδο

1 κονσέρβα ντοματάκια ολόκληρα, με το χυμό τους, χοντροκομμένα

1 κουτ. σούπας ντοματοπελτές

1 μικρό μπαστουνάκι κανέλα

1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά

1 κουτ. γλυκού ζάχαρη

τα φύλλα και τα τρυφερά κλωνάρια από 1/2 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένα

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Διαδικασία

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και σοτάρουμε τα μανιτάρια, για περίπου 3 - 4 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν και να αρχίσουν να μαλακώνουν. Προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για άλλα 2 - 3 λεπτά, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα, μέχρι να μαραθούν και να γυαλίσουν.

Ρίχνουμε το σκόρδο και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 1/2 λεπτό, ίσα-ίσα να σκορπίσει το άρωμά του. Προσθέτουμε τον πελτέ, ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα για περίπου 1 - 2 λεπτά και στη συνέχεια ρίχνουμε την ντομάτα, την κανέλα, την πάπρικα, τη ζάχαρη και αλατοπίπερο. Προσθέτουμε 1,2 λίτρα ζεστό νερό και δυναμώνουμε τη φωτιά. Όταν αρχίζει να κοχλάζει έντονα το υγρό, ρίχνουμε το κριθαράκι και ανακατεύουμε καλά με ξύλινη κουτάλα.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 20 - 25 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε τόσο για να μην κολλήσει, μέχρι να γίνει το κριθαράκι, να πιει τα υγρά του και να μελώσει. Αν εξατμιστεί το νερό πριν γίνει το κριθαράκι, συμπληρώνουμε με λίγο ζεστό νερό και συνεχίζουμε το μαγείρεμα. Αποσύρουμε, αφαιρούμε την κανέλα, πασπαλίζουμε με το μαϊντανό, ανακατεύουμε απαλά και σερβίρουμε αμέσως, γιατί όσο μένει πήζει.

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)