

Άγριο Ρύζι με Μανιτάρια

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



- 2 κούπες ψιλοκομμένα μανιτάρια
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ή 2 ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 6 κούπες νερό
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο φυτικό
- 1 ποτηράκι του κρασιού λάδι
- Αλάτι, πιπέρι, λίγο μαϊντανό για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση:

Βάζουμε στην κατσαρόλα μας το λάδι με το βούτυρο να κάψουν λίγο, ρίχνουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε ελαφρώς. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και εξακολουθούμε το σοτάρισμα μέχρι να ροδίσουν τα υλικά μας. Στη συνέχεια ρίχνουμε το ρύζι, το

ζεστό νερό, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε πολύ καλά και αφήνουμε το φαγητό να βράσει, μέχρι να μείνει με λίγο νερό. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, τη σκεπάζουμε με μία καθαρή πετσέτα βάζοντας πάνω το καπάκι της κατσαρόλας, αφήνουμε το ρύζι να φουσκώσει και να απορροφήσει όλο το νερό. Κρατάμε το ρύζι ζεστό και όταν το σερβίρουμε στο πιάτο βάζουμε πάνω λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή: monastiriaka.gr