ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Δημοσιεύθηκε από admin - 27/08/2012 14:40

ΥΛΙΚΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

περίσσευμα από χοιρινό κοκκινιστό κατσαρόλας

1 φλ. τσ. κριθαράκι (αν θέλουμε βάζουμε και περισσότερο)

λίγο ελαιόλαδο

αλάτι-πιπέρι

2 φλ. τσ. ζεστό νερό

τριμμένη γραβιέρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μερικές κουταλιές ελαιόλαδο, σωτάρουμε ελαφρά το κριθαράκι.

Τραβάμε την κατσαρόλα στην άκρη.

Σε άλλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το κοκκινιστό μέχρι το σημείο

βρασμού.

Σε κατάλληλο γιουβέτσι αραδιάζουμε το κριθαράκι και από πάνω

τοποθετούμε το ζεστό χοιρινό με τη σάλτσα του. Ανακατεύουμε

και αλατοπιπερώνουμε.

Τώρα θα ρίξουμε το ζεστό νερό, θα σκεπάσουμε με το καπάκι

και θα ψήσουμε στους 180oC για μία ώρα περίπου. Αν χρειαστεί

θα προσθέσουμε λίγο ζεστό νερό ακόμη.

Δέκα λεπτά πριν βγάλουμε το φαγητό, θα πασπαλίσουμε με

τριμμένη γραβιέρα και θ΄ αφήσουμε το σκεύος ξεσκέπαστο για να

πάρει χρώμα το φαγητό μας.

Σερβίρεται ζεστό και είναι ιδιαίτερα γευστικό και χορταστικό!

Δοκιμάστε το.....

==========