



ΡΥΖΙ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ρύζι κίτρινο
2 κιλά νερό ή ζωμό
λαχανικών
300 γρ. ντομάτα
(κονκασέ ή φρέσκια)
600 γρ.μανιτάρια λευκά
1 κρεμμύδι μεσαίου
μεγέθους
2 σκελίδες σκόρδο
1 πιπεριά πράσινη
1 πιπεριά κόκκινη
βασιλικό
δύοσμο
ελαιόλαδο
αλάτι
πιπέρι

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Στην περιφερειακή ενότητα Τρικάλων, μια περιοχή όπου φύονται μοναδικά μανιτάρια, μεταξύ των οποίων και η ιδιαίτερα δυσεύρετη λευκή τρούφα, δεν θα μπορούσε να μην κυριαρχεί συνταγή με βασικό συστατικό τα μανιτάρια ως πλούσιο γευστικά και θρεπτικά έδεσμα.

Στα μονοπάτια της Πίνδου, μεγαλώνουν δεκάδες είδη μανιταριών που χάρη σε αυτή τη μοναστηριακή συνταγή αναδεικνύουν όλο το γευστικό τους βάθος και άρωμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε κατσαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τις πιπεριές. Κατόπιν, προσθέτουμε τα μανιτάρια και μετά από λίγο τη ντομάτα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το ρύζι (πλυμένο) και το νερό (ή ζωμό). Αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε μέχρι να σωθούν όλα τα υγρά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τα μυρωδικά μας. Ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε 10 λεπτά να ξεκουραστεί και σερβίρουμε.