16/04/2019

Σπανακόρυζο αλάδωτο

/ Ορθόδοξες Προβολές

Υλικά

2-3 ξερά κρεμμύδια

3 φρέσκα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια

400-500 γρ. φρέσκο ή κατεψυγμένο σπανάκι

μπόλικο άνηθο

λίγο χυμό ντομάτας

4-5 κουταλιές της σούπας ρύζι

αλάτι-πιπέρι

χυμός λεμονιού

Εκτέλεση

Βάζουμε στο μπλέντερ τα ξερά κρεμμύδια και τα ψιλοκόβουμε. Τσιγαρίζουμε σε αντικολλητική κατσαρόλα για 3-4 λεπτά. Ρίχνουμε μέσα το σπανάκι και το ανακατεύουμε καλά με τα κρεμμύδια και του ρίχνουμε και το ψιλοκομμένο άνηθο. Προσθέτουμε το χυμό ντομάτας και τόσο νερό μέχρι να σκεπάσει καλά τα χορταρικά μας και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για 15-20 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι, αλατοπίπερο, τα ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια και το χυμό λεμονιού και συνεχίζουμε το βράσιμο για άλλα 20 λεπτά.