

Ο αρακάς με ντομάτα είναι ένα υπέροχο λαδερό φαγητό, παραδοσιακό της Ελληνικής κουζίνας. Η συνταγή είναι πολύ εύκολη και πολύ απλή. Με λίγα υλικά και όλη τη νοστιμιά της φύσης φτιάχνουμε ένα από τα πιο λαχταριστά λαδερά πιάτα.

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. αρακάς φρέσκος ή κατεψυγμένος

200 ml ντομάτα φρέσκια στον τρίφτη ή 1 μικρή συσκευασία χυμός ντομάτας

4-5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 χούφτα άνηθο ψιλοκομμένο

1 καρότο κομμένο σε ροδέλες

Αλάτι και πιπέρι

Προαιρετικά, μία μέτρια πατάτα σε κυβάκια

# Αρακάς λαδερός

## Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σωτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε και το καρότο. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον αρακά, την ντομάτα, προσθέτουμε λίγο νερό και αλατοπίπερο. Προαιρετικά, μπορούμε να προσθέσουμε και μία πατάτα κομμένη σε κυβάκια. Τέλος ρίχνουμε τον άνηθο και αφήνουμε να μαγειρευτεί το φαγητό περίπου 30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και να χυλώσει η σάλτσα. Σερβίρουμε με φρέσκο ψωμί και φέτα. Καλή όρεξη!

# Αρακάς λαδερός

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε το κρεμμύδι σε ελαιόλαδο
- 2 Προσθέτουμε-τον αρακά-και το καρότο.
- 3 Προσθέτουμε τη ντομάτα και λίγο νεράκι
- 4 Βάζουμε προαιρετικά μία πατάτα κομμένη, έναν κύβο, λίγο αλάτι και πιπέρι.
- 5 Ρίχνουμε και τον άνηθο και σκεπάζουμε με το καπάκι, χαμηλώνοντας τη φωτιά
- 6 Μαγειρεύουμε 25-30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ο αρακάς.
- 7 Σερβίρουμε με φρέσκο ψωμί και φέτα. Καλή όρεξη!