

Το σπανακόρυζο, αυτό το παρεξηγημένο φαγητό με-φανατικούς εχθρούς αλλά και ένθερμους-οπαδούς, είναι για μένα και την οικογένειά μου από τα πιο αγαπημένα μας πιάτα. Δείτε πώς θα το φτιάξετε πεντανόστιμο, με τέλεια ισορροπία ανάμεσα στο σπανάκι και το ρύζι, τη ντομάτα και το λεμόνι. Απλά θειικό!

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. σπανάκι

150 γρ. ρύζι καρολίνα

1 μεγάλο κρεμμύδι

1 μεγάλο πράσο

1/2 ματσάκι άνηθο

3 φρέσκα κρεμμυδάκια και το πράσινο μέρος

1 ντομάτα τριμμένη ή 100 ml χυμό ντομάτας

4-5 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Λεμόνι για το σερβίρισμα

# Σπανακόρυζο

## Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τις ρίζες από το σπανάκι. Απομακρύνουμε τυχόν κιτριτισμένα φύλλα. Το πλένουμε πολύ καλά και το χοντροκόβουμε.

Στο ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι σε φέτες και το πράσο σε ροδέλες. Ρίχνουμε το σπανάκι να μαραθεί. Προσθέτουμε το ρύζι και το ανακατεύουμε να γυαλίσει κι αυτό. Ρίχνουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι. Προσθέτουμε τη ντομάτα και 2 φλιτζάνια νερό. Ρίχνουμε και τον άνηθο φιλοκομμένο, κρατάμε λίγο για το σερβίρισμα.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε με το καπάκι και βράζουμε το φαγητό ώσπου να μαλακώσει το ρύζι, περίπου 20 λεπτά. Κλείνουμε τη φωτιά, τραβάμε από το μάτι και αφήνουμε το φαγητό να τραβήξει λίγο τα υγρά του και να μελώσει.-

Σερβίρουμε με λίγο φρέσκο άνηθο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και χυμό λεμόνι.-

Καλή όρεξη!

# Σπανακόρυζο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Στο ελαιόλαδο σωτάρουμε το κρεμμύδι σε φέτες και το πράσο σε ροδέλες.
- 2 Ρίχνουμε το σπανάκι να μαραθεί.
- 3 Προσθέτουμε το ρύζι και το ανακατεύουμε να γυαλίσει κι αυτό.
- 4 Ρίχνουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι και τη ντομάτα.
- 5 Προσθέτουμε-2 φλιτζάνια νερό.
- 6 Ρίχνουμε και τον άνηθο φιλοκομμένο, κρατάμε λίγο για το σερβίρισμα.
- 7 Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε με το καπάκι και βράζουμε το φαγητό ώσπου να μαλακώσει το ρύζι, περίπου 20 λεπτά. Κλείνουμε τη φωτιά, τραβάμε από το μάτι και αφήνουμε το φαγητό να τραβήξει λίγο τα υγρά του και να μελώσει.-
- 8 Σερβίρουμε με λίγο φρέσκο άνηθο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και χυμό λεμόνι.- Καλή όρεξη!