



Κριθαράκι με μανιτάρια

Υλικά:

- ½ πακέτο κριθαράκι χοντρό
- 7-8 μανιτάρια φρέσκα ή 1 κονσέρβα μανιτάρια μικρή
- 1 κρεμμύδι μέτριο ψιλοκομμένο
- 1 μικρό κουτί σάλτσα ντομάτας κον κασέ
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Τριμμένη αλμυρή μυζήθρα ή κεφαλογραβιέρα (για το σερβίρισμα)

Εκτέλεση:

1. Σε αντικολητική κατσαρόλλα βάζουμε το ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Μόλις μαραθεί προσθέτουμε τα μανιτάρια που έχουμε ήδη κόψει σε φέτες και μόλις αλλάξουν χρώμα βάζουμε το κριθαράκι και ανακατεύουμε με ξύλινο κουτάλι.
2. Προσθέτουμε την σάλτσα ντομάτας και 5 ποτήρια νερό. Βάζουμε πιπέρι και αλάτι και το αφήνουμε να απορροφήσει το περισσότερο από το νερό του.
3. Ανακατεύουμε σε τακτά χρονικά διαστήματα να μην κολλήσει και όταν έχει ψηθεί το κριθαράκι (το δοκιμάζουμε) αλλά να έχει λίγο ζουμάκι, το κατεβάζουμε από τη φωτιά και το σκεπάζουμε με μια πετσέτα.
4. Το σερβίρουμε με τυράκι τριμμένο.