



Ντοματόρυζο με κοτόπουλο



Κυρίως πιάτο , Κρέας , Μεσημεριανό , Βραδινό , Κοτόπουλο , Ρύζι , Λιάτικο



20



6 μερίδες

Συστατικά

Ελαιόλαδο

500gr Φιλέτο Κοτόπουλο

2 Κρεμμύδια Ξερά

2 σκ. Σκόρδο

100gr Ντοματίνια

40gr Πελτέ Ντομάτας

400gr Ρύζι arborio

100gr Λευκό Κρασί

1300gr Ζωμό (κότας, λαχανικών) ή Νερό

200gr Παρμεζάνα

Αλάτι

Πιπέρι

Θυμάρι

Εκτέλεση

- Κόβουμε το κοτόπουλο σε μέτρια κυβάκια και στη συνέχεια σε μία φαρδιά κατσαρόλα προσθέτουμε ελαιόλαδο εως ότου να καλύψουμε τον πάτο.
- Σωτάρουμε το κοτόπουλο μαζί με τα κρεμμύδια, το σκορδο και τα ντοματίνια φιλοκομμένα μέχρι να τα δούμε να καραμελώνουν.
- Αφού καραμελώσουν προσθέτουμε τον πελτέ το ρύζι και σβήνουμε με λευκό κρασί.
- Αφήνουμε να εξατμιστεί το 1/3 του κρασιού και έπειτα προσθέτουμε το Ζωμό ή το Νερό σταδιακά σε 3 δόσεις, Ανακατεύοντας συνεχώς.
- Τέλος μόλις έχει απορροφήσει τα υγρά και έχει χυλώσει (περίπου στα 15') σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τη παρμεζάνα.
- Ολοκληρώνουμε το πιάτο φτιάχνοντας τη γεύση με αλάτι πιπέρι και θυμάρι!