

Κριθαράκι με κρέμα κολοκύθας, φέτα & μυρωδικά

- **Μερίδες:** 3-4
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα

Υλικά για την κρέμα κολοκύθας:

- 500 γρ. κολοκύθα
- 1 κρεμμύδι
- 1 πράσο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & πιπέρι

Υλικά για το κριθαρότο:

- [250 γρ Κριθαράκι Μέτριο MISKO](#)
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 750 γρ. νερό ή ζωμό κοτόπουλο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 150 γρ. φέτα
- ½ μάτσο μυρώνια (ή άλλο μυρωδικό πχ. μαϊντανό)

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με την κρέμα κολοκύθας. Κόβουμε την κολοκύθα σε μικρούς κύβους, ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το πράσο και το σκόρδο. Τα βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι με το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά. Μόλις βγάλει η κολοκύθα τα υγρά της κλείνουμε με καπάκι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να μαγειρευτεί για άλλα 10-15 λεπτά αφού προσθέσουμε λίγο ζεστό νερό (περίπου ½ κουπτα / 120 ml).

2) Μόλις μαλακώσει τελείως η κολοκύθα, μεταφέρουμε το περιεχόμενο του τηγανιού σε ένα μίξερ με λεπίδες και το χτυπάμε μέχρι να γίνει κρέμα. Αν είναι πολύ πηχτή, αραιώνουμε με λίγο ζεστό νερό και ξαναχτυπάμε. Αν το μίξερ μας δεν αντέχει ζεστά, περιμένουμε να κρυώσει λίγο και το χτυπάμε μετά.

3) Αφήνουμε στην άκρη την κρέμα κολοκύθας και συνεχίζουμε με το κριθαράκι. Βάζουμε το ελαιόλαδο σε μία κατσαρόλα και το αφήνουμε να ζεσταθεί σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε το κρεμμύδι και το σοτάρουμε για 3-4 λεπτά. Ρίχνουμε το κριθαράκι και σοτάρουμε για

άλλα 2-3 λεπτά. Ρίχνουμε το $\frac{1}{3}$ του νερού ή του ζωμού και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να το απορροφήσει. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο νερό ή ζωμό σε 2 δόσεις.

4) Όταν το κριθαράκι μας είναι έτοιμο προσθέτουμε την κρέμα της κολοκύθας και αφήνουμε να μαγειρευτεί σε χαμηλή φωτιά για 3-4 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς.

5) Κατεβάζουμε το κριθαράκι, προσθέτουμε τη φέτα σπασμένη με το χέρι και τα μυρωδικά και σερβίρουμε αμέσως.

Οι αναλογίες είναι για al dente κριθαράκι. Αν το θέλουμε τελείως βρασμένο, προσθέτουμε άλλη $\frac{1}{2}$ κούπα (120 ml) νερό ή ζωμό.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**