



Ντοματόρυζο με 4 ντομάτες

Μερίδες: 4 | Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά

Υλικά

- 500 γρ. ντοματίνια κομμένα στη μέση
- 2 κ.γ. **MAGGI Νοστιμιά**
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο τριμμένο
- 1 κ.σ. πελτές ντομάτας
- 250 γρ. ρύζι γλασέ
- 500 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 950 ml ζεστό νερό
- 10 λιαστές ντομάτες σε λωρίδες
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ½ ματσάκι βασιλικό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε τα ντοματίνια σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα (σε μία στρώση), τα ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και τα πασπαλίζουμε με την [MAGGI Νοστιμιά](#).
- 2) Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις, για περίπου 15-20 λεπτά.
- 3) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε το ντοματόρυζο. Ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσει.
- 4) Προσθέτουμε το σκόρδο, τον πελτέ και το ρύζι και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
- 5) Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες. Περιμένουμε να πάρει μια βράση και προσθέτουμε το νερό. Χαμηλώνουμε την φωτιά, καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε το ρύζι να σιγομαγειρευτεί για περίπου 20-25 λεπτά.
- 6) Προς το τέλος του μαγειρέματος, προσθέτουμε στο ρύζι τα ψημένα ντοματίνια, τις λιαστές ντομάτες και τον βασιλικό και ανακατεύουμε πολύ απαλά. Δοκιμάζουμε και αν



χρειάζεται, προσθέτουμε λίγη ακόμα [MAGGI Νοστιμιά](#). Όταν κλείσουμε την φωτιά, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ωμό ελαιόλαδο.

7) Σερβίρουμε το ντοματόρυζο ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**