



Ροβίτσα αλα πολίτα

Μερίδες: 3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά

Υλικά:

1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο
2 στικ σέλερι, ψιλοκομμένα
2 καρότα, ψιλοκομμένα
5 αγκινάρες, κομμένες στα τέσσερα
1 μεγάλη πατάτα, κομμένη σε φέτες
2 κλωνάρια θυμάρι, ψιλοκομμένο
1400 ml ζωμό λαχανικών
300 γρ. ροβίτσα, ξεπλυμένη
¾ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
1 λεμόνι, ξύσμα και χυμό
ελαιόλαδο
αλάτι & πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι, το σέλερι και το καρότο για 5-6 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε την αγκινάρα, αλατίζουμε καλά και σοτάρουμε για 6-8 λεπτά μέχρι να αφυδατωθεί αρκετά.
- 3) Συνεχίζουμε με την πατάτα, το θυμάρι και σοτάρουμε για 5 λεπτά, ανακατεύοντας για να απελευθερωθεί το άμυλο.
- 4) Σβήνουμε με το ζωμό λαχανικών, προσθέτουμε τη ροβίτσα και βράζουμε για 15 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει.
- 5) Αλατοπιπερώνουμε και τελειώνουμε με φρέσκο άνηθο, φρέσκο ελαιόλαδο και λεμόνι.



- 6) Σπάμε με την κουτάλα μερικές απο τις πατάτες, αφήνουμε να πάρει άλλη μια βράση και σερβίρουμε.