Κοκκινιστό πρασόρυζο

Μερίδες: 4-6 Προετοιμασία: 20 λεπτά, Μαγείρεμα:40 λεπτά

Υλικά

- 4 μεγάλα πράσα (περίπου 650 γρ. καθαρισμένα), κομμένα σε ροδέλες
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 200 γρ. ρύζι Καρολίνα
- 420 γρ. ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1Lt ζωμό λαχανικών, ζεστό
- ½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. μπούκοβο, γλυκό ή καυτερό
- ½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 100 γρ. φέτα ή λευκό φυτικό τυρί, θρυμματισμένο
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μια πλατιά κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα πράσα σε μέτρια φωτιά για 8–10 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να αρχίσουν να μελώνουν.
2) Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας, την καπνιστή πάπρικα και το μπούκοβο και σοτάρουμε για 1 λεπτό, ανακατεύοντας.
3) Ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε για 1 λεπτό, ώστε να καλυφθεί από το ελαιόλαδο και τον πελτέ.
4) Προσθέτουμε τη ντομάτα στον τρίφτη, τον ζεστό ζωμό, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε με μισοσκεπασμένη κατσαρόλα για 30-40 λεπτά, ανακατεύοντας περιστασιακά, μέχρι να μαλακώσει το ρύζι και να χυλώσει το φαγητό. Αν χρειάζεται, προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό.
5) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τον μαϊντανό και ανακατεύουμε απαλά.
6) Αφήνουμε το πρασόρυζο να σταθεί για 5 λεπτά και σερβίρουμε με τη θρυμματισμένη φέτα ή το λευκό φυτικό τυρί και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.