

Κλασική παραδοσιακή συνταγή για μοσχάρι γιουβέτσι. Κρέας που λιώνει και μελωμένο κριθαράκι, που δε λασπώνει! Φτιάξτε απλά και εύκολα το πιο νόστιμο γιουβέτσι με μοσχάρι!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό μοσχάρι (ποντίκι ή χτένι) σε μερίδες

400 γρ. κριθαράκι μέτριο

500 γρ. χυμός ντομάτας

1 κ.σ. πελτές ντομάτας

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

1/2 ποτήρι κόκκινο κρασί

4-5 κόκκους μπαχάρι

2 φύλλα δάφνης

1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Γιουβέτσι με μοσχάρι

Εκτέλεση συνταγής

Διαλέξτε καλό κρέας. Σας προτείνω να πάρετε ποντίκι ή χτένι, κομμένο σε μερίδες, γιατί γίνεται πολύ μαλακό και δεν στεγνώνει.

Βάζουμε ελαιόλαδο σε κατσαρόλα να καλυφθεί ο πάτος και θωρακίζουμε το μοσχάρι, να πάρει χρώμα και από τις 2 μεριές.

Βάζουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο και ρίχνουμε και το κρεμμύδι και το σκόρδο. Σωτάρουμε μέχρι να γυαλίσουν.

Τρίβουμε τον πελτέ στην κατσαρόλα.

Σβήνουμε με το κρασί.

Προσθέτουμε τη ντομάτα, λίγο αλάτι και όσο πιπέρι θέλουμε. Βάζουμε και τα μπαχάρια και τη δάφνη.

Συμπληρώνουμε με νερό, να καλυφθεί το κρέας. Βράζουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας, από 1 έως μιάμιση ώρα, όσο χρειαστεί. Αν το βάλετε στη χύτρα θέλει περίπου 30-35 λεπτά και μετά αφαιρείτε το καπάκι και βράζετε ακόμα 10 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Σε ταψί ή γυάλινο πυρίμαχο σκεύος ή πήλινη γάστρα τοποθετούμε το κρέας. Αν έχετε γάστρα, καλό είναι να την έχετε προθερμάνει μαζί με το φούρνο, ώστε να αρχίσει να μαγειρεύεται το φαγητό αμέσως μόλις μπει στο φούρνο.

Ρίχνουμε τη σάλτσα, λίγο ακόμα αλάτι και προσθέτουμε το κριθαράκι. Ανακατεύουμε να ισομοιραστεί μέσα στη σάλτσα.

Βάζουμε 1-2 φλιτζάνια βραστό νερό, να καλυφθεί το κριθαράκι, ώστε να έχει αρκετό υγρό για να μαγειρευτεί στο φούρνο.

Τοποθετούμε το σκεύος μας στην κάτω θέση του φούρνου και ψήνουμε στους 180° στον αέρα ή στους 200° στις αντιστάσεις. Στα 15-20 λεπτά ελέγχουμε το φαγητό. Δοκιμάζουμε λίγα σπυριά κριθαράκι να δούμε πόσο κρατάει.

Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο βραστό νερό.

Μαγειρεύουμε ακόμα 10-15 λεπτά (ανάλογα πόσο είχε μαλακώσει το κριθαράκι).

Βγάζουμε το φαγητό ενώ έχει ακόμα υγρά από τη σάλτσα. Δεν θέλουμε να την πιει όλη γιατί θα λασπώσει.

Αφήνουμε το γιουβέτσι να ξεκουραστεί και να τραβήξει, γύρω στα 10 λεπτά.

Σερβίρουμε αμέσως και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με τριμμένο τυρί της αρεσκείας μας.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Μοσχάρι λεμονάτο](#) και [Κότσι στη γάστρα](#)

Γιουβέτσι με μοσχάρι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε ελαιόλαδο σε κατσαρόλα να καλυφθεί ο πάτος και θωρακίζουμε το μοσχάρι, να πάρει χρώμα και από τις 2 μεριές.
- 2 Βάζουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο και ρίχνουμε και το κρεμμύδι και το σκόρδο. Σωτάrouμε μέχρι να γυαλίσουν.
- 3 Τρίβουμε τον πελτέ στην κατσαρόλα.
- 4 Σβήνουμε με το κρασί.
- 5 Προσθέτουμε τη ντομάτα, λίγο αλάτι και όσο πιπέρι θέλουμε. Βάζουμε και τα μπαχάρια και τη δάφνη.
- 6 Συμπληρώνουμε με νερό, να καλυφθεί το κρέας. Βράζουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας, από 1 έως μιάμιση ώρα, όσο χρειαστεί. Αν το βάλετε στη χύτρα θέλει περίπου 30-35 λεπτά και μετά αφαιρείτε το καπάκι και βράζετε ακόμα 10 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.
- 7 Σε ταψί ή-γυάλινο πυρίμαχο σκεύος ή πήλινη γάστρα τοποθετούμε το κρέας. Αν έχετε γάστρα, καλό είναι να την έχετε προθερμάνει μαζί με το φούρνο, ώστε να αρχίσει να μαγειρεύεται το φαγητό αμέσως μόλις μπει στο φούρνο.
- 8 Ρίχνουμε τη σάλτσα, λίγο ακόμα αλάτι και προσθέτουμε το κριθαράκι. Ανακατεύουμε να ισομοιραστεί μέσα στη σάλτσα.
- 9 Βάζουμε 1-2 φλιτζάνια βραστό νερό, να καλυφθεί το κριθαράκι, ώστε να έχει αρκετό υγρό για να μαγειρευτεί στο φούρνο.
- 10 Τοποθετούμε το σκεύος μας στην κάτω θέση του φούρνου και ψήνουμε στους 180° στον αέρα ή στους 200° στις αντιστάσεις. Στα 15-20 λεπτά ελέγχουμε το φαγητό. Δοκιμάζουμε λίγα σπυριά κριθαράκι να δούμε πόσο κρατάει.
- 11 Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι και αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο βραστό νερό.
- 12 Μαγειρεύουμε ακόμα 10-15 λεπτά (ανάλογα πόσο είχε μαλακώσει το κριθαράκι).
- 13 Βγάζουμε το φαγητό ενώ έχει ακόμα υγρά από τη σάλτσα. Δεν θέλουμε να την πει όλη γιατί θα λασπώσει.
- 14 Αφήνουμε το γιουβέτσι να ξεκουραστεί και να τραβήξει, γύρω στα 10 λεπτά.
- 15 Σερβίρουμε αμέσως και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με τριμμένο τυρί της αρεσκείας μας. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και-Μοσχάρι λεμονάτο -και-Κότσι στη γάστρα