

ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

400ml ρύζι (long grain)
2 κουταλιές φυτικό λάδι
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
2 κουταλιές τζίντζερ (ginger) φρέσκο
ψιλοκομμένο
200γρ. χοιρινό κιμά
αλάτι, πιπέρι
225γρ. ανανά χωρίς ζάχαρη κομμένο σε μικρά
κομμάτια
1 κρεμμυδάκι φρέσκο ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ψήνουμε το ρύζι σε κατσαρόλα με ζεστό νερό περίπου για 15 λεπτά. Το βάζουμε σε σουρωτήρι και το στραγγίζουμε καλά. Ρίχνουμε από πάνω κρύο νερό και το αφήνουμε να στραγγίσει. Ζεσταίνουμε το λάδι στο τηγάνι, προσθέτουμε το σκόρδο, το τζίντζερ και ανακατεύουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε το κιμά, και ανακατεύουμε για 3-4 λεπτά. Ρίχνουμε το ρύζι, το αλάτι και το πιπέρι. Τέλος προσθέτουμε τον ανανά και το κρεμμύδι.

Σερβίρουμε το ρύζι σε ζεστή πιατέλα.