

## ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ



- 1 πακέτο Κριθαράκι Χονδρό Melissa
- 1 κιλό χοιρινό σε κομμάτια
- 1 σκελίδα σκόρδο φιλοκομμένο
- ½ ποτηράκι κρασί λευκό
- Κανέλα τριμμένη
- Αλατοπίπερο
- Μπαχάρι
- 1 κουτί τοματάκι φιλοκομμένο PRIMO GUSTO
- ½ φλιτζάνι λάδι
- 1 κουταλιά σούπας βούτυρο

Τσιγαρίζουμε το σκόρδο στο λάδι, προσθέτουμε το χοιρινό και το σβήνουμε με το κρασί. Κατόπιν ρίχνουμε το αλατοπίπερο, την κανέλα, το μπαχάρι, τα ντοματάκια και 3 ποτήρια νερό. Ψήνουμε σε μέτρια φωτιά και όταν είναι έτοιμο το κρέας μεταφέρουμε όλα τα υλικά σε ένα πυρέξ, προσθέτουμε 1 κουταλιά βούτυρο και 1 ποτήρι νερό και το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο. Μόλις αρχίσει να βράζει ρίχνουμε το κριθαράκι και το ψήνουμε για 13-15 λεπτά στους 200. Αν χρειασθεί προσθέτουμε λίγο νερό. Σερβίρουμε αμέσως.