****

**ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΤΟΝΟ**

**Υλικά**

* 100 ml ελαιόλαδο
* 200 γρ κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
* 2 σκελίδες σκόρδο
* 500 γρ κριθαράκι
* 200 γρ πιπεριές διαφόρων χρωμάτων κομμένες σε μικρούς κύβους
* 100 ml ούζο
* 200 ml λευκό ξηρό κρασί
* 1,5 λίτρο νερό
* 2 κύβους ζωμό λαχανικών
* Αλάτι και πιπέρι
* 1 κιλό τόνο κομμένο σε μικρούς κύβους
* 100 γρ μαϊντανό ψιλοκομμένο

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

1. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και μαραίνουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
2. Ρίχνουμε τις πιπεριές διαφόρων χρωμάτων κομμένες σε μικρούς κύβους
3. Προσθέτουμε το κριθαράκι και τα ανακατεύουμε μέχρι να ροδοκοκκινίσει ελαφρά.
4. Ρίχνουμε το ούζο και μόλις εξατμιστεί προσθέτουμε το κρασί. Τα αφήνουμε να πάρουν βράση και ρίχνουμε σταδιακά το νερό και το ζωμό. Ανακατεύουμε ελαφρά και συνεχώς.
5. Ενδιάμεσα προσθέτουμε το ψάρι, αλάτι και πιπέρι.
6. Πριν το κατεβάσουμε από τη φωτιά ρίχνουμε και τελειώνουμε με το μαϊντανό.
7. Σερβίρουμε αμέσως.

****