

Πιλάφι με γαρίδες



ΥΛΙΚΑ:

- 700-800 γρ. γαρίδες
- 2 φύλλα δάφνης
- 2-3 κλαδάκια σέλινο
- Μαϊντανό
- 1 καρότο
- 1 κρεμμύδι
- 3-4 ντομάτες
- Κόκκινο και μαύρο πιπέρι
- 2 φλιτζάνια άγριο ρύζι
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Γεμίζετε ως τη μέση μια κατσαρόλα με νερό και το αφήνετε να βράσει. Ξεπλένετε τις γαρίδες (χωρίς να τις καθαρίσετε) και τις ρίχνετε στην κατσαρόλα. Προσθέτετε όλα τα λαχανικά, τα μυρωδικά, τα μπαχαρικά και το ελαιόλαδο. Αφήνετε τα υλικά να πάρουν μερικές βράσεις για 15 λεπτά. Σουρώνετε το ζωμό και τον βάζετε ξανά στην κατσαρόλα, ενώ κρατάτε γαρίδες και μυρωδικά σε μια πιατέλα. Ζεσταίνετε σε μια μικρή κατσαρόλα ελαιόλαδο και σοτάρτε το άγριο ρύζι. Το ρίχνετε στην κατσαρόλα με το ζωμό και το αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι να απορροφήσει όλα τα υγρά.

Πηγή:ikypros.com