

Πιλάφι με συκωταριά και μάραθα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΚΟΣΚΙΝΑΣ

Φωτογραφίες: ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Υλικά

- το συκώτι από 1 συκωταριά, σε κομμάτια περίπου 2 εκ.
- 2 φέτες μπέικον, ψιλοκομμένες
- 1 μέτριο, ξερό κρεμμύδι,
- σε ψιλά καρέ
- 2 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- 4 φρέσκα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 10 κλωνάρια μάραθου, ψιλοκομμένα (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια)
- 1/2 μάτσο ανάμεικτα μυρωδικά, ψιλοκομμένα, όπως μαϊντανό, άνηθο, μυρώνια κ.ά.
- 300 γρ. ρύζι Καρολίνα
- 1 κουτ. σούπας ντοματοπελτές
- 80 γρ. κεφαλοτύρι, τριμμένο (αν θέλουμε)
- 50 γρ. βούτυρο (αν θέλουμε)
- 100 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 4

Προετοιμασία 20΄ Μαγείρεμα 30΄ – 35΄

Διαδικασία: Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το συκώτι με το μπέικον και το κρεμμύδι για περίπου 3 – 4 λεπτά, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα, μέχρι να ροδίσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο, τον πελτέ, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και το ρύζι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα, για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να αναμειχθούν και να λαδωθούν καλά όλα τα υλικά.

Ρίχνουμε περίπου 900 ml νερό, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε για περίπου 20 λεπτά, μέχρι το ρύζι να μαλακώσει, να φουσκώσει και να απορροφήσει τα περισσότερα υγρά. Αποσύρουμε και σκορπίζουμε τα μυρωδικά.

Εν τω μεταξύ, ζεσταίνουμε σε ένα μικρό τηγάνι το βούτυρο, σε δυνατή φωτιά, για περίπου 1 – 2 λεπτά, μέχρι να λιώσει και να αρχίσει να ροδίζει. Περιχύνουμε με το βούτυρο το πιλάφι, ανακατεύουμε απαλά, σκορπίζουμε το τυρί και σερβίρουμε.

Στο ποτήρι Ένα στιβαρό ροζέ κρασί από Ξινόμαυρο. Οι πιο τολμηροί ίσως το δοκιμάσουν στην ημίξηρη εκδοχή του.

Πηγή: gastronomos.gr