4 Αυγούστου 2019

Ρύζι με δαμάσκηνα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής

1/4 φλ. ελαιόλαδο
1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια (τρυφερά και ψιλοκομμένα)
2 φλ. ρύζι μακρύκοκκο
12 δαμάσκηνα αποξηραμένα (χωρίς κουκούτσι και ψιλοκομμένα)
4 φλ. ζωμό (της αρεσκείας σας ή νερό ζεστό)
1 κόκκινη πιπεριά (κομμένη σε πολύ μικρά καρέ)
1 καρότο (κομμένο σε πολύ μικρά καρέ)
αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση

Ξεκινάμε το ρύζι με αποξηραμένα δαμάσκηνα, ξεπλένοντας το ρύζι σε μπόλικο νερό, μέχρι να καθαρίσει τελείως και να βγαίνει διάφανο το νερό. Το στραγγίζουμε σε σουρωτήρι. Για πιο σπυρωτό ρύζι, στύβουμε ένα λεμόνι μέσα στο ρύζι και ανακατεύουμε.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα.

Κρατάμε λίγα ψιλοκομμένα πράσινα φύλλα κρεμμυδιών για το τέλος.

Σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμύδια για 1 λεπτό. Προσθέτουμε το ρύζι κι ανακατεύουμε να λαδωθεί καλά και να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε τα ψιλοκομμένα δαμάσκηνα. Τέλος, ρίχνουμε το ζεστό νερό η ζωμό. Αλατοπιπερώνουμε. Χαμηλώνουμε την φωτιά και σιγοβράζουμε για περίπου 10΄.

Προσθέτουμε την πιπεριά, τα πράσινα φύλλα κρεμμυδιών και το καρότο. Βράζουμε για ακόμα 5΄, μέχρι να σκάσει το ρύζι, να πιεί όλα τα υγρά του και να εμφανιστούν τρυπούλες στην επιφάνεια του.

Αφήνουμε το ρύζι σκεπασμένο με καθαρή πετσέτα για 5-10 λεπτά.

Πηγή: argiro.gr