

16 Ιουνίου 2022

Μυδοπίλαφο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά (για 5 μερίδες):

Μισό κιλό ρύζι καρολίνα

1 κιλό μύδια φρέσκα ή κατεψυγμένα

150-180 γρ. λάδι

6-8 κρεμμυδάκια φρέσκα

2 πράσινες, 2 κόκκινες πιπεριές

Αλάτι, πιπέρι, κύμινο (προαιρετικά)

Χυμός από 2-3 λεμόνια, άνηθος

Εκτέλεση:

Ξεπλύνουμε τα μύδια καλά και πλένουμε το ρύζι. Βάζουμε στην κατσαρόλα τα κρεμμύδια ψιλοκομμένα, το λάδι και τα σοτάρουμε σε σιγανή φωτιά. Αφού ροδίσουν τα κρεμμύδια ρίχνουμε τις πιπεριές, μετά το ρύζι και ανακατεύουμε 2-3 φορές χωρίς να προσθέσουμε νερό. Βάζουμε το νερό λίγο αργότερα, κατά προτίμηση ζεστό. Χρειάζεται προσοχή στην ποσότητα του νερού διότι στην αναλογία ρυζιού - νερού εξαρτάται η επιτυχία του φαγητού. Δηλαδή έχουμε ένα μέρος ρύζι και δύομισι μέρη νερό. Προσθέτουμε στη συνέχεια τον άνηθο ψιλοκομμένο, το αλάτι και τα υπόλοιπα υλικά (εκτός από το λεμόνι). Όταν κοντεύει να βράσει το ρύζι, τότε ρίχνουμε τα μύδια στην κατσαρόλα. Τα βάζουμε στο τέλος διότι διαφορετικά μαζεύουν και σφίγγουν. Όταν έχουν τραβηχτεί τα ζουμιά, τραβάμε την κατσαρόλα στην άκρη, ανακατεύουμε καλά, σκεπάζουμε με μία πετσέτα και από πάνω βάζουμε το καπάκι. Μετά από λίγο, ανακατεύουμε ξανά για να ρουφήξει το ρύζι όλο το ζουμί και τότε προσθέτουμε το λεμόνι.

Πηγή: monastiriaka.gr