

Πιλάφι με Πεταλίδες

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



Υλικά:

½ κιλό πεταλίδες

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

1 κουταλιά καρότο ψιλοκομμένο

1 ματσάκι κρίταμο ψιλοκομμένο

1 φλιτζάνι λάδι

1 φλιτζάνι ρύζι σκληρό (κίτρινο)

½ κρασοπότηρο λεμόνι

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Αφαιρούμε το κέλυφος από τις πεταλίδες. Τσιγαρίζουμε στο λάδι όλα τα χορταρικά, ώσπου να μαραθούν. Ρίχνουμε τρία φλιτζάνια νερό, τις πεταλίδες, αλάτι και πιπέρι. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε το λάδι και το λεμόνι. Ανακατεύουμε συνέχεια, ώσπου να μισοβράσει το ρύζι. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και την κατεβάζουμε από την φωτιά. Σερβίρουμε όταν τραβήξει όλο το νερό.

Πηγή: monastiriaka.gr