

19 Μαρτίου 2016

Μύδια γεμιστά πολιτικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



- **Προετοιμασία:** 40 λεπτά
- **Μαγείρεμα:** 50 λεπτά
- **Μερίδες:** 4
- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά

- μύδια (με το κέλυφος) 24 μεγάλα
- κρασί λίγο, για το άχνισμα των μυδιών
- κουκουνάρια 30 γρ.
- ελαιόλαδο 1 φλιτζάνι
- κρεμμύδια 5 μέτρια, ψιλοκομμένα
- ρύζι 5 κοφτές κουταλιές της σούπας
- λεμόνι 1/2 (ο χυμός του)

- σκόρδο 1 σκελίδα, ψιλοκομμένη
- σταφίδες 30 γρ.
- αλάτι, πιπέρι λίγο, για τη γέμιση
- μπαχάρι, κύμινο, ζάχαρη λίγο, για τη γέμιση

Εκτέλεση

1. Καθαρίζετε, ξεπλένετε και στραγγίζετε τα μύδια. Τα αχνίζετε σε κατσαρόλα με λίγο κρασί, μέχρι να ανοίξουν τα κελύφη τους. Ροδίζετε το κουκουνάρι σε 3 κουταλιές λάδι.
2. Προσθέτετε το κρεμμύδι και σοτάρετε λίγο. Ρίχνετε κατόπιν το ρύζι, το χυμό του λεμονιού και όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το υπόλοιπο λάδι. Κατεβάζετε τη γέμιση από τη φωτιά.
3. Μέσα σε κάθε μύδι βάζετε μια κουταλιά γέμιση, τα κλείνετε και τα δένετε σφιχτά με κλωστή σαν πακέτο. Τα τοποθετείτε σε πλατιά κατσαρόλα, βάζετε ένα πυρίμαχο πιάτο από πάνω και ρίχνετε το υπόλοιπο λάδι με μισό ποτήρι νερό.
4. Σκεπάζετε την κατσαρόλα και τα σιγοβράζετε για 40'. Αφαιρείτε την κλωστή και σερβίρετε.

Mix & Match

Χαρακτηριστικό έδεσμα της πολιτικής κουζίνας, με περίπλοκα, βαθιά αρώματα μπαχαρικών και με γεύση που παντρεύει το θαλασσινό στοιχείο με τη γήινη, γλυκιά αίσθηση από τις σταφίδες και τα κουκου- νάρια. Αυτό το πιάτο αγαπάει τα ιδιόρρυθμα κρασιά με τα πιπεράτα αρώματα. Έτσι, αν επιλέξετε λευκό, αναζητήστε ένα Viognier, σε ροζέ ένα Syrah και σε κόκκινο, ένα ελαφρύ Αγιωργήτικο.

Πηγή: icookgreek.com