21 Απριλίου 2016

Πιλάφι με χρωματιστές πιπεριές, μανιτάρια και γαρίδες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

Φωτογραφίες: Γιώργος Δρακόπουλος - Food styling: Elena Jeffrey

Image not found or type unknown

Φωτογραφίες: Γιώργος Δρακόπουλος – Food styling: Elena Jeffrey

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Γεωργία Κοφινά

Υλικά

- 1½ φλιτζάνι ρύζι για πιλάφι
- 1 πιπεριά κόκκινη μικρή, σε καρεδάκια
- 1 πιπεριά πράσινη μικρή, σε καρεδάκια
- 1 πιπεριά κίτρινη μικρή, σε καρεδάκια
- 125γρ. μανιτάρια λευκά, σε λεπτές φέτες
- 1 κιλό γαρίδες ολόκληρες (φρέσκες ή καταψυγμένες)
- 1 κρεμμύδι μέτριο, ψιλοκομμένο
- 2 ντομάτες μέτριες, αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες
- 4 κουτ. σούπας ούζο
- ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 2 κουτ. σούπας ξίδι
- μαϊντανό ψιλοκομμένο
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βράζετε τις γαρίδες σε 3½ φλιτζάνια νερό μαζί με το ξίδι για 5 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ροζ χρώμα – δεν πρέπει να παραβράσουν γιατί θα σκληρύνουν. Τις στραγγίζετε και φυλάτε το ζωμό. Αφήνετε να κρυώσουν λίγο και τις καθαρίζετε. Αν θέλετε, αφήνετε μερικές ολόκληρες για το γαρνίρισμα.

Σοτάρετε το κρεμμύδι στο λάδι μέχρι να μαραθεί και προσθέτετε τις πιπεριές και τα μανιτάρια. Όταν πιουν τα υγρά τους τα σβήνετε με το ούζο και προσθέτετε την

ντομάτα, αλάτι και πιπέρι. Αφήνετε τα υλικά να βράσουν για 5 λεπτά και προσθέτετε το ζωμό από τις γαρίδες. Όταν πάρει βράση προσθέτετε το ρύζι, ανακατεύετε και το αφήνετε να σιγοβράσει για 10 λεπτά.

Προσθέτετε τις γαρίδες και αφήνετε το πιλάφι να σιγοβράσει για άλλα 5 λεπτά ή μέχρι να πιει το ζωμό. Σκεπάζετε την κατσαρόλα με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας και το καπάκι και το αφήνετε να σταθεί για 5-6 λεπτά.

Μεταφέρετε το πιλάφι σε φόρμα και, όταν το ξεφορμάρετε σε πιατέλα, το γαρνίρετε με τις ολόκληρες γαρίδες που έχετε φυλάξει. Πασπαλίζετε από πάνω με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρετε.

Πηγή: olivemagazine.gr