

Πιλάφι με όστρακα και μυρωδικά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Μερίδες: 4 Δυσκολία: εύκολο

Υλικά συνταγής

1 ½ κιλό όστρακα φρέσκα (αχιβάδες, κυδώνια ή μύδια) καθαρισμένα (ψίχα) και 10 όστρακα ολόκληρα για το γαρνίρισμα

½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

2 κουταλιές της σούπας κρασί

1 φλιτζάνι του τσαγιού ρύζι καρολίνα ή αρμπόριο

1 κρεμμύδι και 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

1 σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη

1 φλιτζάνι του τσαγιού κολοκυθάκια κομμένα σε κυβάκια

2 κουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος

2 κουταλιές της σούπας σέλινο ψιλοκομμένο

½ πράσινη πιπεριά κομμένη σε λωρίδες

1 καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζετε τα όστρακα ως εξής: Τα πλένετε, τα ξύνετε, αφαιρείτε τα γένια τους και τα αχνίζετε σε μια κατσαρόλα χωρίς νερό ή με 2 κουταλιές της σούπας κρασί. Πετάτε όσα όστρακα δεν άνοιξαν. Κρατάτε 10 για το γαρνίρισμα και αφαιρείτε την ψίχα από τα υπόλοιπα.

Σοτάρετε στο λάδι τα κρεμμύδια, το σκόρδο, την πιπεριά και την καυτερή πιπερίτσα. Προσθέτετε κατόπιν την ψίχα από τα καθαρισμένα όστρακα και όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το ρύζι. Μόλις αρχίζει να βράζει η σάλτσα με τα όστρακα ρίχνετε το ρύζι και το ανάλογο νερό για το πλάφι.

Αποσύρετε το φαγητό από την εστία μόλις μαλακώσει το ρύζι κι ας μην έχει απορροφήσει όλα του τα υγρά. Προσθέτετε αλάτι και πιπέρι. Γαρνίρετε το φαγητό με τα 10 όστρακα που κρατήσατε.

Πηγή: icookgreek.com