

Ρύζι με δαμάσκηνα

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

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

1/4 φλ. ελαιόλαδο

1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια (τρυφερά και ψιλοκομμένα)

2 φλ. ρύζι μακρύκοκκο

12 δαμάσκηνα αποξηραμένα (χωρίς κουκούτσι και ψιλοκομμένα)

4 φλ. ζωμό (της αρεσκείας σας ή νερό ζεστό)

1 κόκκινη πιπεριά (κομμένη σε πολύ μικρά καρέ)

1 καρότο (κομμένο σε πολύ μικρά καρέ)

αλάτι

πιπέρι

Για το σερβίρισμα

λίγο γιαούρτι στραγγιστό

Εκτέλεση

Ξεκινάμε το ρύζι με αποξηραμένα δαμάσκηνα, ξεπλένοντας το ρύζι σε μπόλικο νερό, μέχρι να καθαρίσει τελείως και να βγαίνει διάφανο το νερό. Το στραγγίζουμε σε σουρωτήρι. Για πιο σπυρωτό ρύζι, στύβουμε ένα λεμόνι μέσα στο ρύζι και ανακατεύουμε.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα.

Κρατάμε λίγα φιλοκομμένα πράσινα φύλλα κρεμμυδιών για το τέλος.

Σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμύδια για 1 λεπτό. Προσθέτουμε το ρύζι κι ανακατεύουμε να λαδωθεί καλά και να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε τα φιλοκομμένα δαμάσκηνα. Τέλος, ρίχνουμε το ζεστό νερό η ζωμό. Αλατοπιπερώνουμε. Χαμηλώνουμε την φωτιά και σιγοβράζουμε για περίπου 10'.

Προσθέτουμε την πιπεριά, τα πράσινα φύλλα κρεμμυδιών και το καρότο. Βράζουμε για ακόμα 5', μέχρι να σκάσει το ρύζι, να πιεί όλα τα υγρά του και να εμφανιστούν τρυπούλες στην επιφάνεια του.

Αφήνουμε το ρύζι σκεπασμένο με καθαρή πετσέτα για 5-10 λεπτά.

Σερβίρουμε με λίγο γιαούρτι.

Πηγή: argiro.gr