

Πιλάφι με σαλιγκάρια

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

Image not found or type unknown



Υλικά

- 1 κιλό σαλιγκάρια
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι ρύζι σκληρό κίτρινο
- 1 φλιτζάνι λάδι
- ½ κρασοπότηρο λεμόνι
- ½ κρασοπότηρο άσπρο κρασί
- Αλάτι πιπέρι

Εκτέλεση

Προετοιμάζουμε τα σαλιγκάρια και εφόσον βράσουν τα βγάζουμε εντελώς από το κέλυφός τους με οδοντογλυφίδα. Τσιγαρίζουμε στο λάδι το κρεμμύδι, το σκόρδο και μετά σοτάρουμε για λίγο και τα σαλιγκάρια. Ρίχνουμε το λάδι. Αλάτι, πιπέρι, τον άνηθο και 3 φλιτζάνια νερό. Όταν πάει βράση ρίχνουμε το ρύζι και

ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά ώσπου να μαλακώσει το ρύζι. Μετά ρίχνουμε το λεμόνι και το κρασί. Ανακατεύουμε για τελευταία φορά και το σκεπάζουμε. Σβήνουμε την φωτιά και το αφήνουμε να τραβήξει όλο το νερό.

Πηγή: monastiriaka.gr