

2 Ιανουαρίου 2018

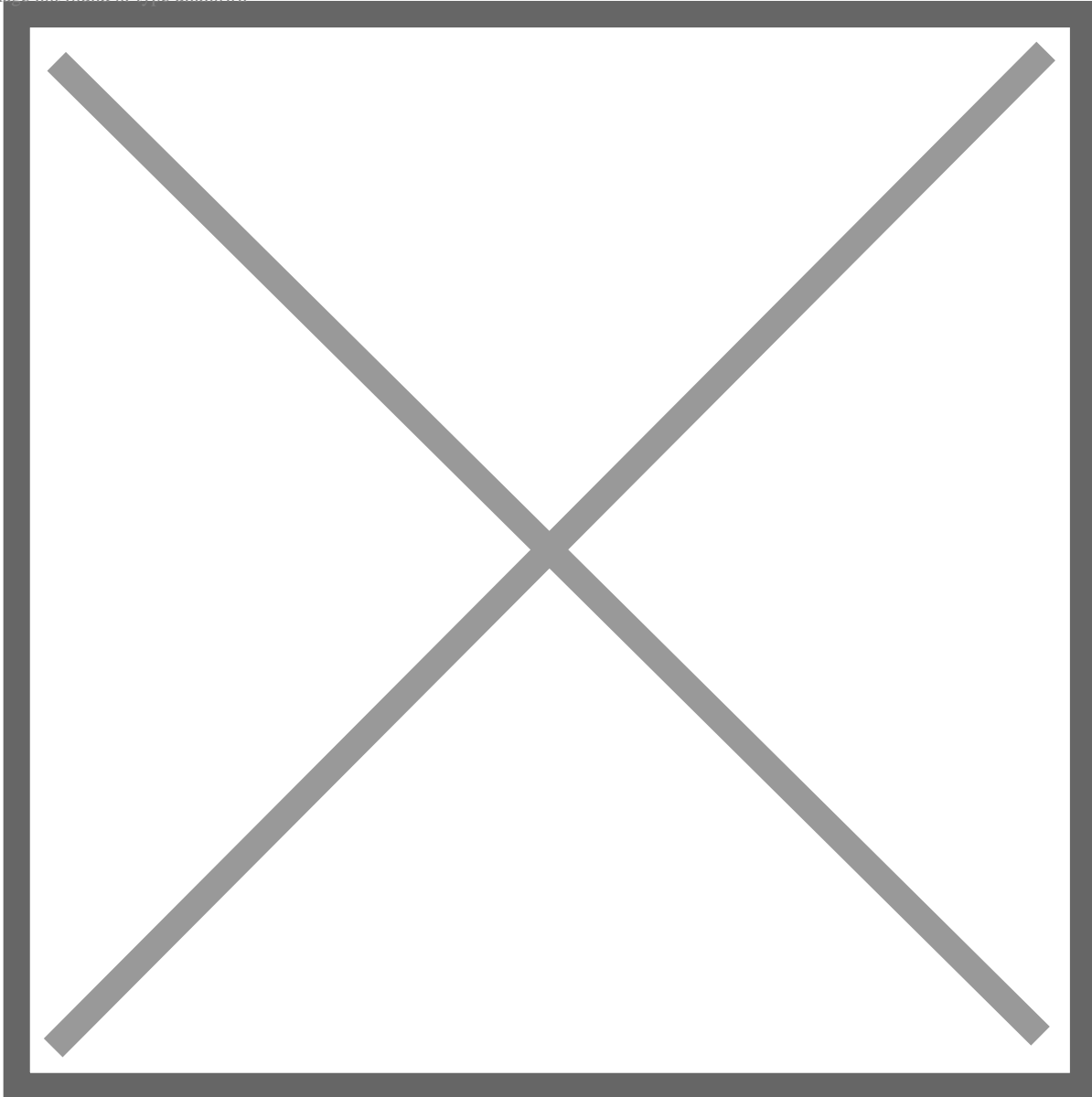
Πιλάφι με δαμάσκηνα και βερίκοκα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

2 φλ. ρύζι για πιλάφι (μακρύκοκκο)

4 φλ. ζωμός κότας και κρέατος (ζεστός)

3 κ.σ. βούτυρο

1 μικρό ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

250 γραμ. δαμάσκηνα αποξηραμένα χωρίς κουκούτσι

250 γραμ. βερίκοκα αποξηραμένα

1 φλ. μαυροδάφνη

1 πρέζα κανέλα

φιστίκια Αιγίνης για το γαρνίρισμα ή καρύδια

Εκτέλεση

Για το ρύζι με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς ζεσταίνουμε πρώτα τις 2 κ.σ. βούτυρο και προσθέτουμε το κρεμμύδι να γίνει διάφανο, για 3΄-4΄, σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε να λαδωθεί. Προσθέτουμε το ζεστό ζωμό, αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά το πιλάφι μέχρι να εμφανιστούν τρυπούλες στην επιφάνεια. Δείγμα ότι ήπιε τα υγρά του και είναι έτοιμο. Το διατηρούμε σκεπασμένο με πετσέτα και καπάκι.

Ζεσταίνουμε το υπόλοιπο βούτυρο και σε μέτρια φωτιά προσθέτουμε τα δαμάσκηνα και τα βερίκοκα. Τα ανακατεύουμε να βουτυρωθούν καλά. Προσθέτουμε τη μαυροδάφνη και την κανέλα. Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε μέχρι να φουσκώσουν τα φρούτα και η σάλτσα που θα μείνει θα είναι πυκνή σαν μέλι. Σερβίρουμε το πιλάφι σε πιατέλα, γαρνίρουμε με τα φρούτα και τους ξηρούς καρπούς. Συνοδεύει χοιρινό και κοτόπουλο.

Πηγή: argiro.gr