

Συνταγή για πεντανόστιμο γιορτινό πιλάφι με κουκουνάρι και σταφίδες, ιδανικό συνοδευτικό για ψητά ή μαγειρευτά κρέατα με σάλτσες

## Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. ρύζι κίτρινο ανάμικτο με άγριο

40 γρ. κουκουνάρι

8 κ.σ. σταφίδες

1 κρεμμύδι φιλοκομμένο

3 κ.σ. βούτυρο

Αλάτι και πιπέρι

1 λίτρο νερό ή ζωμό λαχανικών ή κοτόπουλου

# Γιορτινό ρύζι πιλάφι με σταφίδες και κουκουνάρι

## Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο να λιώσει και προσθέτουμε το κρεμμύδι να σωταριστεί. Μόλις μαλακώσει ρίχνουμε το ρύζι να γυαλίσει, το κουκουνάρι και τέλος τις σταφίδες. Συμπληρώνουμε με νερό ή ζωμό και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Βάζουμε λίγο αλάτι και πιπέρι. Το αλάτι καλύτερα να το δοκιμάσουμε στο τέλος αν χρησιμοποιήσουμε κύβο ή ζωμό.

Μόλις πει το νερό του (περίπου 20 λεπτά βράσιμο χρειάζεται το άγριο ρύζι) σβήνουμε το μάτι, σκεπάζουμε την κατσαρόλα με μία πετσέτα και κλείνουμε με το καπάκι. Αφήνουμε να τραβήξει το ρύζι, περίπου 10 λεπτά.

Δοκιμάζουμε και αν χρειάζεται προσθέτουμε αλάτι.

Σερβίρουμε ζεστό.

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή συνοδέψτε με αυτό το απολαυστικό [αγριογούρουνο με σάλτσα μαυροδάφνης και δαμάσκηνα](#)

# Γιορτινό ρύζι πιλάφι με σταφίδες και κουκουνάρι

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο να λιώσει και προσθέτουμε το κρεμμύδι να σωταριστεί.
- 2 Μόλις μαλακώσει ρίχνουμε το ρύζι να γυαλίσει, το κουκουνάρι και τέλος τις σταφίδες.
- 3 Συμπληρώνουμε με νερό ή ζωμό και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Βάζουμε λίγο αλάτι και πιπέρι.-
- 4 Μόλις πει το νερό του (περίπου 20 λεπτά βράσιμο χρειάζεται το άγριο ρύζι) σβήνουμε το μάτι, σκεπάζουμε την κατσαρόλα με μία πετσέτα και κλείνουμε με το καπάκι. Αφήνουμε να τραβήξει το ρύζι, περίπου 10 λεπτά.
- 5 Δοκιμάζουμε και αν χρειάζεται προσθέτουμε αλάτι. Σερβίρουμε ζεστό.