

Συνταγή πανεύκολη για το πιο γευστικό και αρωματικό μυδοπίλαφο με μεσογειακά μυρωδικά

Τι θα χρειαστείτε

450 γρ. ψίχα μύδια καθαρισμένα ή κατεψυγμένα

500 γρ. ρύζι καρολίνα

1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο

1 μεγάλο φρέσκο κρεμμυδάκι, και το πράσινο μέρος

1 σκελίδα σκόρδο φιλοκομμένη

Μισό ματσάκι άνηθο φιλοκομμένο

Μισό ματσάκι μαϊντανό φιλοκομμένο

100 ml λευκό ή ροζέ κρασί

Φρέσκα φύλλα δυόσμου φιλοκομμένα ή 1 κ.γλ. ξερό δυόσμο

Προαιρετικά, λίγους σπόρους κόλιανδρου

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

1 λίτρο νερό ή ζωμό λαχανικών

Μυδοπίλαφο

Εκτέλεση συνταγής

Σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος. Βάζουμε το ξερό κρεμμύδι να σωταριστεί, στη συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο (και τους σπόρους κόλιανδρου, αν τους έχουμε επιλέξει να τους χρησιμοποιήσουμε) και αμέσως μετά βάζουμε το ρύζι, να λαδωθεί καλά παντού. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο λάδι ακόμα.

Μόλις γυαλίσει το ρύζι, σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τη μισή ποσότητα του ζωμού.

Ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή και προσθέτουμε το πράσινο μέρος από το κρεμμυδάκι. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι και σκεπάζουμε με το καπάκι.

Ελέγχουμε ξανά σε 10 λεπτά, πρέπει να έχει τραβήξει τα υγρά. Συμπληρώνουμε τον υπόλοιπο ζωμό και τα μυρωδικά (κρατάμε μια χούφτα για το τέλος του μαγειρέματος), ανακατεύοντας ανά διαστήματα. Αφήνουμε να σιγοβράσει άλλα 10 λεπτά.

Ρίχνουμε τα μύδια και αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο νερό ακόμα. Κλείνουμε πάλι το καπάκι και μαγειρεύουμε ακόμη 5-10 λεπτά, να μαλακώσουν τα μύδια. Δεν χρειάζονται πολλή ώρα βράσιμο, ειδικά αν είναι τα κατεψυγμένα.

Ανοίγουμε το καπάκι και αφήνουμε λίγο ακόμα το πιλάφι να χυλώσει.

Σερβίρουμε με λίγο ακόμα ψιλοκομμένο άνηθο και λεμόνι.

Καλή μας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Μύδια αχνιστά](#) με οδηγίες πώς να καθαρίσετε τα φρέσκα μύδια!

Μυδοπίλαφο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος. Βάζουμε το ξερό κρεμμύδι να σωταριστεί
- 2 Στη συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο (και τους σπόρους κόλιανδρου, αν τους έχουμε επιλέξει να τους χρησιμοποιήσουμε) και αμέσως μετά βάζουμε το ρύζι, να λαδωθεί καλά παντού. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο λάδι ακόμα.
- 3 Μόλις γυαλίσει το ρύζι, σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τη μισή ποσότητα του ζωμού.
- 4 Ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή και προσθέτουμε το πράσινο μέρος από το κρεμμυδάκι. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι και σκεπάζουμε με το καπάκι.
- 5 Ελέγχουμε ξανά σε 10 λεπτά, πρέπει να έχει τραβήξει τα υγρά. Συμπληρώνουμε τον υπόλοιπο ζωμό και τα μυρωδικά (κρατάμε μια χούφτα για το τέλος του μαγειρέματος), ανακατεύοντας ανά διαστήματα. Αφήνουμε να σιγοβράσει άλλα 10 λεπτά.

6 Ρίχνουμε τα μύδια και αν χρειαστεί συμπληρώνουμε λίγο νερό ακόμα. Κλείνουμε πάλι το καπάκι και μαγειρεύουμε ακόμη 5-10 λεπτά, να μαλακώσουν τα μύδια. Δεν χρειάζονται πολλή ώρα βράσιμο, ειδικά αν είναι τα κατεψυγμένα.

7 Ανοίγουμε το καπάκι και αφήνουμε λίγο ακόμα το πιλάφι να χυλώσει. Σερβίρουμε με λίγο ακόμα φιλοκομμένο άνηθο και λεμόνι. Καλή μας όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα Μύδια αχνιστά με οδηγίες πώς να καθαρίσετε τα φρέσκα μύδια!