

Το σαρακοστιανό μου μυδοπίλαφο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: mylittleexpatkitchen.blogspot.gr

της Αλέκας Κυφιώτη

«Είναι θεσμός», λένε κάποιοι φιλοξενούμενοί μας, «να κάνουμε Κούλουμα στο Milias Camps Village. Σκι νωρίς το πρωί στον Παρνασσό και το μεσημέρι στα Σπιτάκια για χαρταετό και το μυδοπίλαφο της Αλέκας». Εδώ που τα λέμε, έχουν δίκιο. Όχι να το παινευτώ, δηλαδή, αλλά το μυδοπίλαφο που φτιάχνω - μεταξύ άλλων νηστίσιμων - είναι πολύ νόστιμο. Το αποδίδω στα πολλά και διάφορα αρωματικά χόρτα που περιέχει. Φέτος, εκτός από το λευκό κρασί, έβρασα το ρύζι και στο ζουμί που έβγαλε το χταποδάκι. Αντικατέστησα, δηλαδή, μισό περίπου ποτήρι νερό με τον ζωμό του χταποδιού είχα προηγουμένως βράσει για να το προσφέρω κομμένο σε κομματάκια με λαδόξιδο και ρίγανη. Άντε, και του χρόνου!

Υλικά (για 4 άτομα)

½ ματσάκι μάραθο

½ ματσάκι άνηθο

2 κουταλιές της σούπας μυρώνια

2 κουταλιές της σούπας φρέσκο κόλιανδρο
10 φρέσκα κρεμμύδια
½ κούπα ελαιόλαδο
500 γραμμ. μύδια καθαρισμένα
25-30 μύδια με το κέλυφός τους
1 κούπα ρύζι μακρύκοκκο
1 κούπα λευκό, ξηρό κρασί
αλάτι, πιπέρι

Πλένουμε και ψιλοκόβουμε το μάραθο, τον άνηθο, τα μυρώνια, τον κόλιανδρο και τα φρέσκα κρεμμυδάκια μαζί με τα πράσινα τρυφερά φυλλαράκια τους. Καθαρίζουμε τα μύδια που έχουν κέλυφος - αν δεν είναι κατεψυγμένα πρέπει να τρίψουμε με βουρτσάκι να φύγει η κολλημένη άμμος και να τους βγάλουμε το γενάκι. Λοιπόν, για να εξηγούμαι, εγώ αγόρασα τα φρέσκα αλλά και τα γυμνά που είναι σε αεροστεγές σακουλάκι μέσα σε ζωμό. Αν δεν βρείτε, μπορείτε να βάλετε κατεψυγμένα.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι - αν έχουμε μαντεμένιο ακόμα καλύτερα - σοτάrouμε στο λάδι όλα τα μύδια. Τα σβήνουμε με το ζουμί τους (από τη συσκευασία, ή αν έχουμε πάρει κατεψυγμένα, με το κρασί) . Τα αφήνουμε πέντε λεπτά ακόμα να αχνιστούν, τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα κρατάμε ζεστά. Ρίχνουμε στο τηγάνι τα ψιλοκομμένα μυρωδικά και το ρύζι. Τα σοτάrouμε ανακατεύοντας συνέχεια για περίπου τρία λεπτά.

Προσθέτουμε 2 κούπες βραστό νερό και μια κούπα κρασί. Συμπληρώνουμε με αλατοπίπερο κατά βούληση και μαγειρεύουμε μέχρι να γίνει το ρύζι και να σωθούν όλα τα υγρά. Αδειάζουμε το ρύζι με τα μυρωδικά σε βαθιά πιατέλα, και από πάνω προσθέτουμε τα μύδια. Σερβίrouμε αμέσως.

Πηγή: bostanistas.gr