

## Μυδοπίλαφο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### Υλικά συνταγής

- Για το πιλάφι
- **2 -1/2 φλ.** ρύζι νυχάκι
- **1/4 φλ.** ελαιόλαδο
- **1** κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- **1** σπιτικό ζωμό λαχανικών
- **5 φλ.** νερό ζεστό
- μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **2 κ.σ.** ψιλοκομμένο άνηθο
- **2-3** φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλά και τρυφερά
- λεμόνι σε τέταρτα για σερβίρισμα
- Για τα μύδια
- **1 κιλό** φρέσκα μύδια με το κέλυφος
- **4 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **10** ντοματίνια μακρόστενα

- **2 σκ.** σκόρδο
- **1** πιπεριά πράσινη ψιλοκομμένη
- **1/2 φλ.** ούζο

#### Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα μύδια αφαιρώντας το μουστάκ , τραβάμε και βγάζουμε.

Τα τρίβουμε εξωτερικά με βούρτσα κι η σφουγγάρι να καθαρίσει το κέλυφος. Τα ξεπλένουμε με μπόλικο νερό. Όσα μύδια μείνουν ανοιχτά μετά από αυτή την διαδικασία τα πετάμε. Τα μύδια που θα μπουν στο φαγητό πρέπει να είναι ερμητικά κλειστά, δείγμα φρεσκάδας.

Κρατάμε τα μισά μύδια χωριστά σε μπολ. Ζεσταίνουμε σε δυνατή φωτιά βαθύ τηγάνι με καπάκι και προσθέτουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο.

Σοτάρουμε τα σπασμένα σκόρδα, την πιπεριά και τα ντοματίνια για 2-3'. Σβήνουμε το ούζο και, αφού εξατμιστεί το αλκοόλ, προσθέτουμε τα μισά μύδια με το κέλυφος. Σκεπάζουμε και αφήνουμε για 3' περίπου να αχνιστούν και να ανοίξουν τα μύδια. Κουνάμε μια δυο φορές δυνατά το τηγάνι. Όσα μύδια δεν ανοίξουν μετά από αυτή την διαδικασία τα πετάμε. Βγάζουμε τα μύδια σε μπολ. Αφαιρούμε το κέλυφος και κρατάμε τη ψίχα. Φυλάμε τα υπόλοιπα υλικά του τηγανιού για το πιλάφι.

Για το πιλάφι: ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για λίγα λεπτά. Προσθέτουμε το ρύζι και σοτάρουμε για 2-3' να γυαλίσει. Προσθέτουμε το σπιτικό ζωμό λαχανικών και 5 φλ. ζεστό νερό. Προσθέτουμε όλα τα υλικά του τηγανιού εκτός από τα μύδια. Ανακατεύουμε και σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά με καπάκι για 8-10'.

Τότε προσθέτουμε την μυδόψυχα και το ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι. Ανακατεύουμε ελαφρά και μπήγουμε στην επιφάνεια τα φρέσκα μύδια με το κέλυφος. Τρίβουμε πιπέρι και ξαναβάζουμε το καπάκι. Σιγοβράζουμε μέχρι να ανοίξουν τα μύδια (για λίγα λεπτά).

Τέλος πασπαλίζουμε ψιλοκομμένα μυρωδικά και σερβίρουμε αμέσως με τέταρτα λεμονιού.

[www.tvshow.gr/webtv/watch/38615,Mydopilafo\\_apo\\_thn\\_Argyrow\\_Mpa](http://www.tvshow.gr/webtv/watch/38615,Mydopilafo_apo_thn_Argyrow_Mpa)

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)