

20 Ιουνίου 2020

Πιλάφι με κοκκινιστά καλαμαράκια και κάππαρη

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Το πιλάφι ταιριάζει υπέροχα με τα θαλασσινά. Εδώ το φτιάχνουμε με καλαμαράκια σε άλμη SAFCOL και μια ωραία σάλτσα ντομάτας με ελιές και κάππαρη.

Υλικά

300γρ. ρύζι καρολίνα, πλυμένο καλά

3 κουτ. σούπας βούτυρο φρέσκο

3 ποτήρια του νερού ζωμό λαχανικών από κύβο

αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα

2 κονσέρβες καλαμαράκια SAFCOL, καθαρισμένα από το κόκκαλό τους και στραγγισμένα

2 κουτ. σούπας κάππαρη

1 κρεμμύδι μεγάλο, τριμμένο στον τρίφτη

1 ποτήρι του νερού ντοματάκια κονκασέ

1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο

15 ελιές Καλαμών (χωρίς κουκούτσι αν γίνεται)

1 κουτ. σούπας ρίγανη ξερή, τριμμένη

αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Πρώτα ετοιμάζετε τη σάλτσα: σε μια μεγάλη κατσαρόλα ρίχνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε απαλά το τριμμένο κρεμμύδι για 2 λεπτά. Ρίχνετε την κάππαρη και τις ελιές Καλαμών και ανακατεύετε καλά. Αμέσως μετά προσθέτετε τα ντοματάκια, αλάτι και πιπέρι.

Χαμηλώνετε τη φωτιά, σκεπάζετε την κατσαρόλα και σιγομαγειρεύετε περίπου για 20 λεπτά. Λίγο πριν σβήσετε τη φωτιά, ρίχνετε τα καλαμαράκια και τη ρίγανη. Αφήνετε τη σάλτσα να περιμένει και ετοιμάζετε το ρύζι.

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ρίχνετε το φρέσκο βούτυρο και το αφήνετε να λιώσει σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Μόλις κάψει, ρίχνετε το ρύζι. Το σοτάρετε για μερικά λεπτά, μέχρι να απορροφήσει όλο το βούτυρο της κατσαρόλας και να καβουρδιστεί ελαφρά.

Ρίχνετε μέσα το ζωμό λαχανικών και αλατοπιπερώνετε. Αφήνετε να πάρει μια βράση, χαμηλώνετε τη φωτιά και σκεπάζετε με καπάκι. Μαγειρεύετε περίπου για 12 λεπτά, μέχρι το ρύζι να απορροφήσει όλα τα υγρά. Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά, την ξεσκεπάζετε και την αφήνετε για 10 λεπτά σκεπασμένη με μια υφασμάτινη πετσέτα. Σερβίρετε το ρύζι σε πιατέλα και τα καλαμαράκια τριγύρω της. Περιχύνετε το φαγητό με τη νόστιμη σάλτσα.

Πηγή: briefingnews.gr