

## Ρύζι πιλάφι

### Riz pilaff – Pilaw rice

#### ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Ψιλοκόβουμε και σοτάρουμε το κρεμμύδι ελαφρά στο βούτυρο.
2. Προσθέτουμε το καθαρισμένο και πλυμένο ρύζι ανακατεύοντας για λίγο στη φωτιά.
3. Προσθέτουμε το ζωμό πολύ ζεστό, το χυμό του λεμονιού και καρυκεύουμε.
4. Σκεπάζουμε καλά την κατσαρόλα και συνεχίζουμε το ψήσιμο σε μέτριο φούρνο για 30 περίπου λεπτά.

**Ποσότητα:** 4 μερίδες  
**Χρόνος:** 45 λεπτά

#### ΥΛΙΚΑ

200 g ρύζι  
400 ml ζωμό  
1 κρεμμύδι  
50 g βούτυρο  
1/2 λεμόνι

## Ρυζότο

### Risotto

#### ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Ψιλοκόβουμε και σοτάρουμε το κρεμμύδι ελαφρά στο βούτυρο.
2. Προσθέτουμε το καθαρισμένο και πλυμένο ρύζι ανακατεύοντας.
3. Βάζουμε το ζωμό, καρυκεύουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας σταδιακά μέχρι να απορροφήσει όλο το ζωμό.

**Σημείωση:** Το ρυζότο διαφέρει από το ρύζι πιλάφι στην εμφάνιση. Το πιλάφι είναι σπυρωτό ενώ το ρυζότο κολλώδες.

**Ποσότητα:** 4 μερίδες  
**Χρόνος:** 30 λεπτά

#### ΥΛΙΚΑ

200 g ρύζι  
1 κρεμμύδι  
50 g βούτυρο  
600 ml ζωμός

Πίνακας 5/1: Παράγωγες παρασκευές για ρυζότο ή ρύζι πιλάφι

Όνομασία	Υλικά	Μέθοδος
Κρεόλ (à la creole – Creole)	50 g μανιτάρια 50 g χαμ 100 g ντομάτες	1. Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες, το χαμ ντζουλιέν, και τις ντομάτες χοντροκομμένες. 2. Προσθέτουμε και σοτάρουμε στο βούτυρο τα πιο πάνω υλικά και συνεχίζουμε όπως τη βασική συνταγή ρυζιού πιλάφι ή ρυζότου.
Κυπριακό (à la Chypriote – Cyprus)	30 ml λάδι 50 g φιδέ 100 g ντομάτες ώριμες	Αντικαθιστούμε στα υλικά της βασικής παρασκευής το βούτυρο με το λάδι. Προσθέτουμε το φιδέ που τον αφήνουμε στο λάδι να ροδοκοκκινίσει και την ντομάτα ψιλοκομμένη. Συνεχίζουμε όπως στη βασική συνταγή.
Ελληνικό (à la Grecque – Greek)	50 g λουκάνικα 1 κόκκινη πιπεριά 50 g μπιζέλια	Προσθέτουμε στα υλικά της βασικής παρασκευής τα λουκάνικα σε φέτες, την πιπεριά κομμένη ντζουλιέν και τα μπιζέλια.
Ανατολίτικο (Orientale – Oriental)	100 g μπιζέλια 50 g κόκκινη πιπεριά	Προσθέτουμε στα υλικά της βασικής παρασκευής τα μπιζέλια και την πιπεριά κομμένη ντζουλιέν
Ιταλικό (Italienne – Italian)	50 g τυρί παρμεζάνα	Σερβίρουμε με τη βασική παρασκευή ρυζότου το τυρί τριμμένο.
Μιλάνου (Milanaise – Milan)	100 g μανιτάρια 50 g ντομάτες κονκασέ 50 g τυρί παρμεζάνα	Προσθέτουμε στα υλικά της βασικής παρασκευής τα μανιτάρια σε φέτες, τις ντομάτες κονκασέ και το τυρί τριμμένο.
Πιεμοντέζ (Piedmontaise – Piemont)	30 g τρούφα 50 g τυρί παρμεζάνα 100 g ντομάτες κονκασέ	Προσθέτουμε στα υλικά της βασικής παρασκευής την τρούφα κομμένη ντζουλιέν, το τυρί τριμμένο και τις ντομάτες.