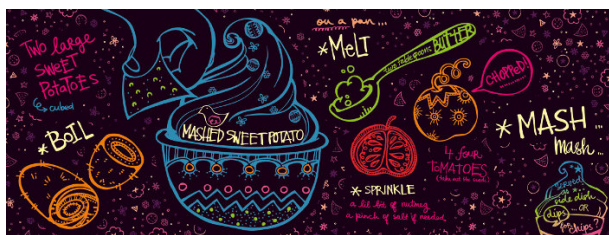




Σπανακόρυζο με καραβίδες



Σπανακόρυζο με καραβίδες

Ζεματίζουμε σε αλατισμένο, βραστό νερό 12 καραβίδες. Στη συνέχεια αφαιρούμε τα κελύφη και τα κεφάλια τους και τις βάζουμε σε μπολ, τις πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο, λίγο πολτοποιημένο σκόρδο, μπούκοβο γλυκό ή καυτερό, αναλόγως τα γούστα μας και 2 κουταλιές ψιλοκομμένο μάραθο ή άνηθο. Τις περιχύνουμε με ελαιόλαδο και τις αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστούν. Στο μεταξύ πλένουμε το σπανάκι και το χοντροκόβουμε. Σε μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνουμε ελαιόλαδο και σοτάρουμε 1 ξερό και 3 φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα, μέχρι να μαραθούν. Προσθέτουμε 200γρ. ρύζι νυχάκι ή μπασμάτι και ανακατεύουμε 3'-4'. Ρίχνουμε το σπανάκι, λίγο ψιλοκομμένο μάραθο ή άνηθο, και συνεχίζουμε το σοτάρισμα ανακατεύοντας 1'-2'. Περιχύνουμε με το χυμό ενός λεμονιού και 1 φλιτζάνι ζεστό νερό και αφήνουμε το φαγητό να βράσει σε χαμηλή φωτιά 45'. Λίγο πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα αλατοπιπερώνουμε το σπανακόρυζο και προσθέτουμε τις καραβίδες.

Υλικά

- Β
- 12 καραβίδες
- αλατοπίπερο
- σκόρδο
- μπούκοβο γλυκό ή καυτερό
- 2 κουταλιές ψιλοκομμένο μάραθο
- ή άνηθο
- ελαιόλαδο
- σπανάκι
- 1 ξερό κρεμμύδια
- 3 φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 200γρ. ρύζι νυχάκι ή μπασμάτι
- χυμό από ένα λεμονίο

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 50 λεπτά

Άτομα: 6