

Pilaf de raci

Ingrediente :

circa 20 raci

5 linguri ulei

1 ceasca orez

zarzavat ras fin

o lingura de unt

suc de rosii

Mod de preparare I

Se fierb racii (circa 20 de bucăți) în apă cu sare, după ce au fost bine spălați. Se lasă să se răcorească, se scurg de apă; se curăță gâturile, se trage mațul afară și se scot carapacea și stomacul. Picioarele se pun deoparte. Cojile de rac, uscate, se pisează, se trec prin sită și se amestecă cu 1-2 linguri de ulei, până când încep să se rumenească; se sting cu 3 cești de zeamă în care au fiert racii. Se lasă să fiarbă bine și se strecoară printr-o sită fină. Se înfierbântă 3 linguri de ulei, se adaugă 1 ceașcă de orez spălat, se amestecă bine până când orezul a absorbit uleiul, se stinge cu 2 cești de zeamă în care au fiert cozile de raci. Se dă orezul la cuptor, 20-30 de minute; când e gata, se dă deoparte și se amestecă cu o parte din gâturi și cu picioarele. Câteva carapace se pot umple cu orez. Orezul poate fi servit pe un platou, ornat de jur împrejur cu gâturile rămase și carapacele umplute.

Mod de preparare II

După ce au fiert racii în apă cu sare și s-au răcorit, se curăță de coajă, se scoate mațul din gâturi, iar acestea, împreună cu picioarele, sunt puse deoparte. Orezul fiert este amestecat cu un sos făcut din puțin zarzavat ras fin, fiert înăbușit cu puțin unt. Când sosul e scăzut, se adaugă 1-2 linguri de sos de roșii; se amestecă cu gâturile de raci fierte sau orezul amestecat cu sos se acoperă cu gâturile de raci fierte.