



## Ρεβυθοπίλαφο με φιδέ και σταφίδες

**Μερίδες:** 5-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

### Υλικά:

1 κ.σ. φυτικό βούτυρο  
200 γρ. ρύζι για πιλάφι  
800 ml ζωμός λαχανικών ή νερό  
100 γρ. φιδές, ψιλός  
100 γρ. κουκουνάρι  
100 γρ. ξανθές σταφίδες

### [1 κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό \(400 γρ.\)](#)

10 κλωναράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένα  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε μεσαίο κατσαρολάκι 1 κ.σ. ελαιόλαδο και 1 κ.σ. φυτικό βούτυρο και τα αφήνουμε σε μέτρια φωτιά να ζεσταθούν. Ρίχνουμε το φιδέ σπάζοντάς τον με τα χέρια και σοτάρουμε 3-4 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε το ρύζι και σοτάρουμε για 1 λεπτό, χαμηλώνουμε τη φωτιά, περιχύνουμε με τον καυτό ζωμό, αλατοπιπερώνουμε κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε να μαγειρευτεί για 13-15 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμο, κλείνουμε τη φωτιά, ανοίγουμε το καπάκι, καλύπτουμε με μια πετσέτα, κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά.
- 3) Παράλληλα, ρίχνουμε σε αντικολλητικό τηγάνι 1 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και μόλις κάψει προσθέτουμε το κουκουνάρι και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα. Αποσύρουμε σε ένα μπολάκι.
- 4) Αφαιρούμε την πετσέτα και το καπάκι από το ρύζι και με ένα πιρούνι το αφρατεύουμε. Σουρώνουμε [την κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#) και μεταφέρουμε τα ρεβύθια στην κατσαρόλα με το ρύζι μαζί με τον φιδέ, το



κουκουνάρι τις σταφίδες και το μαϊντανό και ανακατεύουμε απαλά να ομογενοποιηθούν.

- 5) Μεταφέρουμε το πιλάφι σε φόρμα για κέικ, το πιέζουμε ελαφρώς από πάνω και το αφήνουμε στην άκρη να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 6) Αναποδογυρίζουμε με προσοχή τη φόρμα και σερβίρουμε το πιλάφι μας μαζί με λίγο μαϊντανό.