

Καλαμαράκια γιουβέτσι γλυκανισάτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

img_0052_cory_web

Είναι εντυπωσιακό το πόσο ταιριάζουν οι γλυκανισάτες γεύσεις με τα καλαμαράκια. Εδώ μάλιστα υπάρχουν ουκ ολίγες: ούζο, μαραθόριζα και γλυκάνισος.

Χρόνος Προετοιμασίας: 40´

Χρόνος Εκτέλεσης:

Μαγείρεμα: 35´

Χρόνος Παρασκευής:

Ψήσιμο: 25´ - 30´

Υλικά:

- για 4 άτομα
- 60 ml ελαιόλαδο
- 1 κιλό καλαμαράκια, φρέσκα ή κατεψυγμένα, καθαρισμένα και κομμένα*
- 4 - 5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 πιπεριά Φλωρίνης, φρέσκια ή από βαζάκι, πολύ ψιλοκομμένη
- 1 μέτρια μαραθόριζα, καθαρισμένη από σκληρές ίνες, πλυμένη και ψιλοκομμένη
- ½ κουτ. γλυκού γλυκάνισος, σε σκόνη
- 1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά, σε σκόνη
- 1 σφηνάκι ούζο
- 500 ml ζωμός λαχανικών, καυτός
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Για το γιουβέτσι
- 1 λίτρο ζωμός λαχανικών, καυτός
- 1½ φλιτζ. τσαγιού κριθαράκι, χονδρό
- 2 - 3 μικρά ολόκληρα ντοματάκια από κονσέρβα, στραγγισμένα και κομμένα στη μέση
- 5 - 6 ντοματίνια ολόκληρα

Εκτέλεση:

Καλαμαράκια: Σε μια φαρδιά και ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνω το ελαιόλαδο σε

μέτρια φωτιά και σοτάρω τα καλαμαράκια και τα φρέσκα κρεμμυδάκια, για 3 - 4 λεπτά. Προσθέτω τις πιπεριές Φλωρίνης, τη μαραθόριζα, το γλυκάνισο, την πάπρικα, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύω. Συνεχίζω το σοτάρισμα για άλλα 2 - 3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.

Σβήνω με το ούζο, μαγειρεύω για 1 λεπτό μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ και ρίχνω το ζωμό. Χαμηλώνω καλά τη φωτιά, μισοσκεπάζω την κατσαρόλα και σιγομαγειρεύω για περίπου 20 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά. Αποσύρω από τη φωτιά.

Προθερμαίνω το φούρνο στους 200°C.

Γιουβέτσι: Αδειάζω τα καλαμαράκια με τη σάλτσα τους σε ένα μέτριο πυρίμαχο ταψάκι, σχετικά βαθύ. Προσθέτω το ζωμό και ανακατεύω. Ρίχνω το κριθαράκι, τα ντοματάκια κονσέρβας, τα ντοματίνια, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύω με μια ξύλινη κουτάλα για να απλωθεί το κριθαράκι ομοιόμορφα στο ταψί.

Ψήνω το γιουβέτσι για 25 - 30 λεπτά, μέχρι το κριθαράκι να πιει το περισσότερο ζουμί, να μαλακώσει και να μελώσει. Το φαγητό ωστόσο πρέπει να παραμείνει αρκετά ζουμερό γιατί, από τη στιγμή που θα το βγάλω από το φούρνο και όσο κρύνει, συνεχίζει να πήζει.

Το σερβίρω ζεστό και συνοδεύω με σαλάτα.

Πως καθαρίζω και ετοιμάζω τα καλαμαράκια:

Πηγή: dinanikolaou.gr