

7 Δεκεμβρίου 2013



Όχι,

δεν ήρθε το καλοκαίρι. Κακώς θεωρούμε το καλαμάρι ως καλοκαιρινό μεζέ, αφού είναι απο τα λίγα θαλασσινά και δει μαλάκια που μπορούν να συνθέσουν υπέροχα χειμερινά πιάτα, μαγειρεμένο σε φούρνο τηγάνι ή κατσαρόλα. Σήμερα παρουσιάζουμε ένα πραγματικό έδεσμα που όσοι δοκιμάσουν δεν θα χάσουν. **Υλικά (για 4 άτομα)**

Για τα ντοματάκια

- 400 γρ. ανάμεικτα ντοματάκια κομμένα στα δύο. Ανάμεικτα, εννοώ διαφόρων ειδών, από τα κόκκινα ως τα πράσινα και τα μαύρα - αν βρείτε.
- 1 μεγάλο κρεμμύδι λεπτοκομμένο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 2 κλωνάρια θυμάρι
- αλάτι και πιπέρι
- ελαιόλαδο

Για τα καλαμάρια

- 500 γρ. καλαμάρια φρέσκα ή κατεψυγμένα
- ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο λιωμένη
- 1-2 καυτερές πιπερίτσες, χωρίς τα σπόρια τους, ψιλοκομμένες
- ½ λεμόνι, τον χυμό
- 1 πακέτο λιγκουίνι
- 1 χούφτα ψιλοκομμένο μαϊντανό

Εκτέλεση

Ψημένα και καραμελωμένα ντοματίνια : τα τεμαχίζουμε στη μέση, τα ανακατεύουμε καλά με όλα τα συμπαραμαρτούντα τους (κρεμμύδι, σκελίδες σκόρδου, θυμάρι, αλάτι και πιπέρι, μερικές κουταλιές καλό ελαιόλαδο) και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220, απλωμένα στο ανάλογο σκεύος για μισή ώρα ακριβώς.

Αν τα καλαμάρια είναι φρέσκα, τα καθαρίζουμε καλά. Σε κάθε περίπτωση, αποσπούμε τα πλοκάμια από το σώμα και τα κόβουμε σε μεγαλούτσικα κομμάτια. Τα πλένουμε και τα στεγνώνουμε σε χαρτί κουζίνας.

Ζεσταίνουμε καλά, να κάψει γενναία, ένα βαθύ μεγάλο τηγάνι με 3-4 κουταλιές ελαιόλαδο. Ρίχνουμε τα καλαμάρια μαζί με το λιωμένο σκόρδο και τις πιπερίτσες για 2 λεπτά μόνο, ίσα να αλλάξουν χρώμα. Δεν τα αφήνουμε παραπάνω. Αλάτι, πιπέρι και τον χυμό του λεμονιού.

Όλα αυτά συμβαίνουν υπολογίζοντας την ώρα, ενόσω τα λιγκουίνι βράζουν στο αλατισμένο νερό τους. Στο βαθύ τηγάνι των καλαμαριών προσθέτουμε τις ψημένες ντοματούλες με όλο τους τον ζωμό. Σιγοβράζουμε ανακατεύοντας για 5 λεπτά.

Τα έτοιμα, καυτά λιγκουίνι, συναντούν στη βαθιά πιατέλα, καλαμάρια -

ντοματίνια. Ο μαϊντανός τους ραίνει με τη δροσιά του. Στο τραπέζι, μας περιμένουν οι αγαπημένοι μας.

Πηγή: koolnews.gr