

## Καλαμαράκια γιουβέτσι γλυκανισάτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



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 πει 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:**

Με ένα μαχαιράκι αποκόβω τα κεφάλια με τα πλοκάμια από τους κορμούς. Αφαιρώ τα μάτια και το στόμα που βρίσκεται στο εσωτερικό της βάσης των πλοκαμιών. Ξεπλένω πολύ καλά τα πλοκάμια και τα αφήνω να στραγγίξουν καλά σε ένα σουρωτήρι. Αφαιρώ προσεκτικά με το δάχτυλό μου τη διάφανη μεμβράνη που

διατρέχει κάθε κορμό κατά μήκος. Ξεπλένω καλά τους κορμούς, τους κόβω σε μέτριες ροδέλες και τις αφήνω να στραγγίξουν καλά στο σουρωτήρι. Πριν ρίξω κορμούς και πλοκάμια στο λάδι, τους ταμπονάρω καλά σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

**Πηγή:** [dinanikolaou.gr](http://dinanikolaou.gr)