

3 Ιουνίου 2019

Κριθαράκι με λαχανικά και όστρακα

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά Συνταγής

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 καρότο ψιλοκομμένο σε καρέ
- 1 κολοκύθι ψιλοκομμένο σε καρέ
- 250 γρ. ασπρομανίταρα σε φέτες
- 1 κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη σε καρέ
- 2 φλ. κριθαράκι
- 5 φλ. ζωμό λαχανικών
- 12 μύδια
- 12 γαρίδες
- 2 κ.σ. άνηθο ψιλοκομμένο

Για το σερβίρισμα

- λεμόνι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα μύδια. Αφαιρούμε το κέλυφος από τις γαρίδες καθώς και το έντερο. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2'-3' ανακατεύοντας να μην πάρει χρώμα. Προσθέτουμε το σκόρδο, το καρότο, το κολοκύθι, την πιπεριά και τα μανιτάρια. Ανακατεύουμε για 2'-3' να μαραθούν ελαφρά.

Προσθέτουμε το κριθαράκι και ανακατεύουμε να λαδωθεί. Προσθέτουμε τον ζωμό χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε, ανακατεύοντας τακτικά γιατί πιάνει το ζυμαρικό για 10' έχοντας τη κατσαρόλα σκεπασμένη.

Βάζουμε τα θαλασσινά στην κατσαρόλα, ανακατεύουμε, αλατοπιπερώνουμε, σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε για λίγα λεπτά έως ότου ανοίξουν τα μύδια και κοκκινίσουν οι γαρίδες. Πασπαλίζουμε μαϊντανό και σερβίρουμε με λεμόνι.

Πηγή: argiro.gr