

6 Απριλίου 2020

## Μακαρόνια με καβούρια

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



## Υλικά Συνταγής

- 3 φρέσκα μεγάλα καβούρια
- 6 ώριμες μεγάλες ντομάτες ψιλοκομμένες
- 1 σφηνάκι ούζο
- 1 καυτερή πιπεριά
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 6 κ.σ. σκορδόλαδο
- 2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 500 γραμμ. σπαγγέτι

## Εκτέλεση

**1.** Καθαρίζουμε και κόβουμε τα καβούρια στα δύο. Τα σοτάρουμε σε βαθύ τηγάνι με σκορδόλαδο για 3΄. Σβήνουμε με ούζο και κατόπιν τα βγάζουμε από το τηγάνι σε μια πιατέλα.

**2.** Μέσα στο ίδιο τηγάνι ρίχνουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες. Αφήνουμε να πάρουν μία βράση και στη συνέχεια προσθέτουμε μία πρέζα ζάχαρη, την καυτερή πιπεριά, αλάτι και πιπέρι. Σε 5-6΄ η σάλτσα μας θα είναι έτοιμη.

**3.** Βράζουμε τα σπαγγέτι, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε τα καβούρια, τα αφήνουμε για 2΄, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)