

22 Ιουλίου 2018

Γαριδομακαρονάδα στο τηγάνι με 2 κινήσεις!

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



Γίνεται με μια κίνηση και με φρέσκες ή κατεψυγμένες γαρίδες, αλλά μπορείτε να τη φτιάξετε και με καραβίδες.

Μερίδες:2 Χρόνος προετοιμασίας:10' Χρόνος μαγειρέματος:15' Έτοιμο σε:25'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Ελένη Ψυχούλη

λικά

350γρ. γαρίδες μέτριες

350γρ. λινγκουίνι

2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 κονσέρβα ντοματάκια κονκασέ

10 ντοματίνια σε ροδέλες

1 κουτ. γλυκού ζάχαρη

1 γεμάτο σφηνάκι ούζο

6-7 κλωναράκια μαϊντανό ψιλοκομμένο

αλάτι, πιπέρι.

Διαδικασία

Στο πιο μεγάλο σας τηγάνι ή σε χαμηλή κατσαρόλα, βάζετε όλα τα υλικά, εκτός από το ούζο, τις γαρίδες και τον μαϊντανό.

Προσθέτετε καυτό νερό όσο να σκεπάζει τα υλικά και σκεπάζετε με καπάκι.

Βάζετε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρει βράση το φαγητό και μετά κατεβάζετε στο μέτριο. Προσέχετε μήπως χρειαστεί λίγο παραπάνω νερό στην πορεία.

Μόλις τα μακαρόνια γίνουν al dente, προσθέτετε τις γαρίδες, το ούζο και τον μαϊντανό και ανακατεύετε πάρα πολύ καλά.

Μαγειρεύετε για ελάχιστα λεπτά μέχρι να αλλάξουν χρώμα οι γαρίδες ανακατεύοντας συχνά και σερβίρετε.

Πηγή: olivemagazine.gr