

26 Ιουλίου 2018

Γιουβέτσι με γαρίδες και μαγική bisque

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



Υλικά Συνταγής

- 500 γρ. γαρίδες
- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
- 1 καρότο
- 1 κολοκύθι
- 1/2 σελινόριζα
- 1 φινόκιο
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκ. σκόρδο
- 1/2 φλ. λευκό κρασί
- 1 συσκευασία ψιλοκομμένες ντομάτες
- 1 συσκευασία κριθαράκι χωρίς γλουτένη
- λίγος μαϊντανός ψιλοκομμένος
- αλάτι
- πιπέρι
-

Bisque γαρίδας

- τα κεφάλια από τις γαρίδες
- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 καρότο
- 1 κλωνάρι σέλερι
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 2-3 κλωνάρια μαϊντανό
- λίγους κόκκους πιπέρι
- 1 φλ. κρασί λευκό

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις γαρίδες και κρατάμε τα κεφάλια. Αφαιρούμε το έντερο της γαρίδας από τη ράχη. Ψιλοκόβουμε σε μικρά καρέ όλα τα λαχανικά. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Σοτάρουμε τα ψιλοκομμένα λαχανικά και το σκόρδο. Προσθέτουμε τις γαρίδες και ανακατεύουμε για 2' λεπτά να αλλάξουν χρώμα. Σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί τελείως το κρασί και να κρατήσουμε μόνο το άρωμα του. Αφαιρούμε τις γαρίδες και τις διατηρούμε ζεστές και σκεπασμένες.

Προσθέτουμε το κριθαράκι και την ζεστή bisque γαρίδας. Χαμηλώνουμε τη φωτιά

και σιγοβράζουμε για 10'. Προς το τέλος του βρασμού, αλατοπιπερώνουμε . Ξαναβάζουμε τις γαρίδες με τα ζουμιά τους στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε τακτικά το γιουβέτσι. Τέλος, πασπαλίζουμε ψιλοκομμένο μαϊντανό και σερβίρουμε αμέσως.

Αν βράζουμε σε δυνατή φωτιά εξατμίζονται τα υγρά οπότε ίσως χρειαστεί να προσθέσετε λίγο ζεστό νερό ή ζωμό για να βράσει σωστά το ζυμαρικό. Όταν θα σερβίρετε το κριθαράκι θα πρέπει να έχει αρκετή υγρασία γιατί όσο μένει ρουφάει τα υγρά του και στεγνώνει.

Για τη bisque

Ζεσταίνουμε το λάδι και προσθέτουμε τα κεφάλια γαρίδας. Τα αφήνουμε να ψηθούν πολύ καλά ανακατεύοντας για 7-8'. Χοντροκόβουμε τα λαχανικά. Τα σοτάρουμε με τα κεφάλια γαρίδας για 5-6' σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε τον πελτέ. Τον τρίβουμε στη βάση της κατσαρόλας να ψηθεί για 1'-2'. Σβήνουμε με το κρασί.

Ντεγκλασάρουμε, ανακατεύοντας τα υλικά. Αφήνουμε να εξατμιστεί τελείως το αλκοόλ. Προσθέτουμε το νερό, τα κλωνάρια μαϊντανό και το πιπέρι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγοβράζουμε με σκεπασμένη την κατσαρόλα για 30'. Σουρώνουμε την bisque σε ψιλή σίτα, πιέζοντας με κουτάλα τα υλικά να πάρουμε όσο περισσότερο ζωμό μπορούμε. Πετάμε τα πολτοποιημένα υλικά.

Χρησιμοποιούμε τη bisque σαν ζωμό ή σαν βάση για σούπες, σάλτσες και ριζότο. Διατηρείται 2 ημέρες στο ψυγείο.

Πηγή: argiro.gr