

2 Αυγούστου 2018

Μακαρονάδα με θαλασσινά

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



Συστατικά

- 250 γρ. γαρίδες καθαρισμένες
- ελαιόλαδο (1 κ.σ. + 2 κ.σ.)
- αλάτι
- πιπέρι

- 2 σκ. σκόρδο
- 1 κίτρινη πιπεριά τσίλι ($\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$)
- 1 πράσινη πιπεριά τσίλι ($\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$)
- 1 πορτοκαλί πιπεριά τσίλι ($\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$)
- 1 κόκκινη πιπεριά τσίλι
- 50 γρ. φρέσκο τζίντζερ
- 50 γρ. μπράντυ
- 4 μεσαίες τομάτες, τριμμένες
- 100 γρ. μύδια με το κέλυφος
- 100 γρ. κυδώνια με το κέλυφος
- 1 κύβο κότας maggi
- 100 γρ. σουρίμι
- χυμό και ξύσμα από 2 λάιμ
- αλάτι
- πιπέρι
- $\frac{1}{2}$ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο, μόνο τα φύλλα
- 250 γρ. λιγκουίνι βρασμένα

Για το σερβίρισμα

- ελαιόλαδο
- φέτες λάιμ
- αλάτι

35 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfd9fb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

2

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε σε δυνατή φωτιά ένα τηγάνι να κάψει.
- Βάζουμε τις γαρίδες μας στον πάγκο και ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι και τις ρίχνουμε στο καυτό τηγάνι.
- Τις αφήνουμε 2 λεπτά να πάρουν χρώμα και τις γυρνάμε από την άλλη πλευρά. Τις αφήνουμε για άλλα 1-2 λεπτά και τις αφαιρούμε από το τηγάνι.
- Ρίχνουμε άλλες 2 κ.σ. ελαιόλαδο στο ίδιο τηγάνι. Ψιλοκόβουμε το σκόρδο και το ρίχνουμε στο τηγάνι.
- Κόβουμε σε λεπτές φέτες τις πιπεριές και τις ρίχνουμε στο τηγάνι.
- Ψιλοκόβουμε το τζίντζερ και το προσθέτουμε στο τηγάνι.
- Ανακατεύουμε συνεχόμενα με τη βοήθεια μιας ξύλινης κουτάλας.
- Σβήνουμε με το μπράντυ.
- Προσθέτουμε τις τριμμένες τομάτες και τις αφήνουμε για 3 λεπτά μέχρι να βγάλουν τα υγρά τους.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μύδια και τα κυδώνια.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά, καπακώνουμε και περιμένουμε 4-5 λεπτά να ανοίξουν τα όστρακα.
- Παράλληλα, κόβουμε το σουρίμι σε μικρά κυβάκια του 1 εκ.
- Ψιλοκόβουμε 1-2 πιπεριές και παίρνω το ξύσμα από το λάιμ.
- Βγάζουμε το καπάκι και προσθέτουμε τον κύβο.
- Ανακατεύουμε με τη βοήθεια της ξύλινης κουτάλας και μόλις λιώσει προσθέτουμε το σουρίμι, το ξύσμα λάιμ, τις πιπεριές, τον χυμό από 2 λάιμ, τις γαρίδες και τέλος τα λιγκουίνι.
- Κόβουμε τον κόλιανδρο με τα χέρια μας και τον ρίχνουμε στο τηγάνι.
- Ανακατεύουμε και σερβίρουμε στο πιάτο.
- Σερβίρουμε με λίγο ελαιόλαδο, κυδωνάτες φέτες από 1 λάιμ και λίγο αλάτι.

Πηγή: akispetretzikis.com