

6 Μαρτίου 2019

Γαρίδες με μανέστρα στην κατσαρόλα με πιπεριές και φέτα

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





Υλικά

12 γαρίδες μεγάλες, καθαρισμένες (αφήνουμε τις ουρές και τα κεφάλια)

400 γρ. κριθαράκι μέτριο

6 ώριμες ντομάτες, τριμμένες

1 μέτριο ξερό κρεμμύδι, τριμμένο

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

2 πιπεριές κέρατο, ψιλοκομμένες

40 ml ούζο

100 γρ. φέτα, τριμμένη

50 γρ. γραβιέρα, τριμμένη (αν θέλουμε)

50 ml ελαιόλαδο μαϊντανός, ψιλοκομμένος

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε την ντομάτα, το κρεμμύδι, το σκόρδο, την πιπεριά, το ούζο, το ελαιόλαδο, αλατοπίπερο και 250 ml (1 ποτήρι) νερό και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να δέσει ελαφρώς η σάλτσα. Παράλληλα σε μια βαθιά κατσαρόλα με άφθονο αλατισμένο νερό που κοχλάζει βράζουμε το κριθαράκι για 8-10 λεπτά. Το σουρώνουμε και αμέσως το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τη σάλτσα. Προσθέτουμε τη φέτα και τις γαρίδες και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 4-5 λεπτά. Πασπαλίζουμε με τη γραβιέρα, σείουμε την κατσαρόλα και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε το γιουβέτσι να σταθεί για

περίπου 5 λεπτά και σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή: gastronomos.gr