

Γαρίδες με σάλτσα από ψητά ντοματίνια

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



Υλικά

6 φλ ντοματίνια

4 κ.σ. ελαιόλαδο, ξεχωριστά

450γρ γαρίδες, καθαρισμένες

1/4 φλ (4 μεγάλες σκελίδες) σκόρδο, τεμαχισμένο

θαλασσινό αλάτι, κατά βούληση

πιπέρι, φρεσκοτριμμένο, κατά βούληση

2 κ.σ. λευκό κρασί

1 κ.σ. κρέμα βαλσάμικου ντομάτα και μυρωδικά

1/2 κ.γ. αλάτι

1/2 φλ φύλλα φρέσκου βασιλικού, χοντροκομμένα

1 κ.σ. βούτυρο

παρμεζάνα τριμμένη, για γαρνίρισμα (προαιρετικά)

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200C.

Στρώνουμε αλουμινόχαρτο σε ένα ταψί και απλώνουμε τα ντοματίνια.

Πασπαλίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.

Αν κάποια ντοματίνια είναι πολύ μεγαλύτερα από τα υπόλοιπα, τα κόβουμε στη μέση και τα τοποθετούμε στο ταψί με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω.

Ψήνουμε για 20 λεπτά, μέχρι να αρχίσουν να μαλακώνουν, να βγάζουν υγρά και να ζαρώνουν.

Στο μεταξύ, πλένουμε και στεγνώνουμε τις καθαρισμένες γαρίδες και τις αλατοπιπερώνουμε.

Ζεσταίνουμε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο καλύπτοντας τον πάτο του.

Σοτάρουμε τις γαρίδες για 3 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Σβήνουμε τη φωτιά, μεταφέρουμε τις γαρίδες σε μια πιατέλα και αφήνουμε στην άκρη.

Επιστρέφουμε το ίδιο τηγάνι που σοτάραμε τις γαρίδες σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο.

Σοτάρουμε το σκόρδο για 1-1 1/2 λεπτό, μέχρι να ροδίσει ελαφρά και να βγάλει τα αρώματά του.

Ρίχνουμε τα ντοματίνια με τα υγρά τους στο τηγάνι με το σκόρδο, προσθέτουμε το λευκό κρασί, την κρέμα βαλσάμικου με ντομάτα και μυρωδικά, 1/2 κ.γ. λεπτό αλάτι και ανακατεύουμε.

Δυναμώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και με την πίσω πλευρά ενός κουταλιού σπάμε τα ντοματίνια.

Βράζουμε τη σάλτσα και μετά χαμηλώνουμε τη φωτιά.

Σιγομαγειρεύουμε χωρίς καπάκι για 10-15 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά. Η σάλτσα θα μειωθεί και θα δέσει.

Προσθέτουμε τη 1 κ.σ. βούτυρο και το βασιλικό και ανακατεύουμε.

Επιστρέφουμε τις γαρίδες στο τηγάνι μαζί με τους χυμούς τους και ανακατεύουμε.

Δοκιμάζουμε το φαγητό και προσθέτουμε αλατοπίπερο, κατά βούληση.

Γαρνίρουμε με παρμεζάνα και σερβίρουμε.