

23 Μαρτίου 2018

Σαλάτα κριθαράκι με σαφράν και σκορδάτα ψητά ντοματίνια

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





1 1/2 φλ ντοματίνια

2-3 κ.σ. Χωριό ελαιόλαδο Κλασικό

2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες

θαλασσινό αλάτι, κατά βούληση

φρεσκοτριμμένο πιπέρι, κατά βούληση

1 φλ κριθαράκι

1/2 φακελάκι σαφράν (κρόκο Κοζάνης)

1/2 φλ. ρόκα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200C.

Σε ένα ταψί βάζουμε τα ντοματίνια, το σκόρδο, το Χωριό ελαιόλαδο Κλασικό, το θαλασσινό αλάτι, το πιπέρι και ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά.

Ψήνουμε για 10 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά, μέχρι τα ντοματίνια να μαραθούν και να φαίνεται ότι θα σκάσουν.

Βγάζουμε από το φούρνο.

Όσο ψήνονται τα ντοματίνια, σε μία κατσαρόλα με νερό ρίχνουμε το σαφράν και το κριθαράκι και βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου.

Ξεπλένουμε το κριθαράκι με κρύο νερό, το σουρώνουμε και το βάζουμε κατευθείαν στο ταψί.

Προσθέτουμε τη ρόκα και αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση.

Ανακατεύουμε το κριθαράκι με τα ντοματίνια και τους χυμούς τους και το σκόρδο.

Δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε ξανά, αν χρειάζεται.

[Ευχαριστούμε τον Δημήτρη Σκαρμούτσο για την υπέροχη συνταγή](#)