

Αυτή η γαριδομακαρονάδα είναι από τις αγαπημένες μου. Συνδυάζει τα ζυμαρικά με τη γεύση της γαρίδας και τη γλύκα της ντομάτας, γεμάτη μεσογειακά αρώματα. Η συνταγή είναι πολύ απλή και εύκολη για να μπορείτε να τη φτιάξετε όλοι. Γίνεται ιδανικά με μεγάλες γαρίδες αλλά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τις πιο μικρές, τις αποφλοιωμένες.

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. ζυμαρικά όπως σπαγγέτι, λιγκουίνι, ματσάτα

12 μεγάλες γαρίδες ή 500 γρ. αποφλοιωμένες

250 γρ. χυμός ντομάτας

8-10 ντοματίνια κομμένα στη μέση

2 σκελίδες σκόρδο

1 μέτριο κρεμμύδι φιλοκομμένο

2 πρέζες ξερό βασιλικό

1 σφηνάκι ούζο

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Μαϊντανό για το σερβίρισμα

Λίγο μπούκοβο (προαιρετικά)

Γαριδομακαρονάδα

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε τις γαρίδες από το κέλυφος και το εντεράκι, κρατώντας όμως τις ουρές και τα κεφάλια πάνω. Το εντεράκι αφαιρείται πολύ εύκολα αν κάνετε μια χαρακιά στη ράχη της γαρίδας και το τραβήξετε με μια οδοντογλυφίδα.

Βάζουμε τα ζυμαρικά να βράσουν στη μισή ποσότητα νερού απ'ότι βάζουμε συνήθως. Ο λόγος είναι ότι θέλουμε να χρησιμοποιήσουμε τα ζυμαρικά με το άμυλο που θα αφήσουν στο νερό, για να δέσει όμορφα η σάλτσα μας. Καλό είναι να τα βράσουμε 1-2 λεπτά λιγότερο.

Σε μεγάλο βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Σβήνουμε με το ούζο και αφήνουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε τη ντομάτα και λίγο νερό. Βάζουμε και τα κομμένα ντοματίνια. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και το βασιλικό και σιγοβράζουμε τη σάλτσα περίπου 20 λεπτά, να μαλακώσει το κρεμμύδι.

Μόλις η σάλτσα είναι έτοιμη προσθέτουμε τις γαρίδες. Θέλουν ελάχιστο μαγείρεμα, 3-4 λεπτά μόνο στο σύνολο. Στο ενδιάμεσο τις γυρίζουμε, να μαγειρευτούν και από τις δυο μεριές.

Στη συνέχεια με μια πιρούνα βγάζουμε τα ζυμαρικά μας από την κατσαρόλα και τα προσθέτουμε με λίγο από το νεράκι τους στη σάλτσα. Ανακατεύουμε να πάει παντού η σάλτσα. Πασπαλίζουμε με φρέσκο φιλοκομμένο μαϊντανό και, αν θέλουμε, λίγο μπουκόβο. Σερβίρουμε αμέσως και απολαμβάνουμε!

Καλή όρεξη!

Γαριδομακαρονάδα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε τα ζυμαρικά να βράσουν στη μισή ποσότητα νερού απ'ότι βάζουμε συνήθως.-Καλό είναι να τα βράσουμε 1-2 λεπτά λιγότερο.
- 2 Σε μεγάλο βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος και-σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 3 Σβήνουμε με το ούζο και αφήνουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 4 Προσθέτουμε τη ντομάτα και λίγο νερό.
- 5 Βάζουμε και τα κομμένα ντοματίνια. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και το βασιλικό και σιγοβράζουμε τη σάλτσα περίπου 20 λεπτά, να μαλακώσει το κρεμμύδι.-
- 6 Μόλις η σάλτσα είναι έτοιμη προσθέτουμε τις γαρίδες. Θέλουν ελάχιστο-μαγείρεμα, 3-4 λεπτά μόνο στο σύνολο.
- 7 Στο ενδιάμεσο τις γυρίζουμε, να μαγειρευτούν και από τις δυο μεριές.
- 8 Στη συνέχεια με μια πιρούνα βγάζουμε-τα ζυμαρικά μας από την κατσαρόλα και τα προσθέτουμε-με λίγο από το νεράκι τους στη σάλτσα.

9

Ανακατεύουμε να πάει παντού η σάλτσα. Πασπαλίζουμε με φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό και, αν θέλουμε, λίγο μπούκοβο.

10

Σερβίρουμε αμέσως και απολαμβάνουμε! Καλή όρεξη!