

Συνταγή για αρωματικό πεντανόστιμο γιουβέτσι με γαρίδες. Νηστίσιμο χορταστικό φαγητό που μοσχοβολάει θάλασσα. Φτιάξτε αυτό το υπέροχο γιουβέτσι με γαρίδες όχι μόνο κατά τη διάρκεια της νηστείας αλλά και όλο το χρόνο, για να φέρετε άρωμα νησιού στο τραπέζι σας!

Τι θα χρειαστείτε

18-20 μεγάλες γαρίδες

250 ml ντομάτα σάλτσα

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

300 γρ. κριθαράκι μέτριο

1 κύβο λαχανικών

4 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

50 ml ούζο (προαιρετικά)

Γιουβέτσι με γαρίδες

Εκτέλεση συνταγής

Αρχικά καθαρίζουμε τις γαρίδες από το έντερο, σκίζοντας στο επάνω μέρος ελαφρά τη ράχη και τραβώντας το με μια οδοντογλυφίδα ή ένα πιρούνι. Κρατάμε τα περισσότερα κεφάλια στην άκρη για να κάνουμε ζωμό, αφήνουμε όμως και κάποιες γαρίδες με το κεφάλι για ομορφιά στο πιάτο μας όταν θα σερβίρουμε.

Σε κατσαρόλα βάζουμε τα κεφάλια από τις γαρίδες και σκεπάζουμε με βραστό νερό. Τα βράζουμε 5-10 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Σε άλλη κατσαρόλα σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο με το ελαιόλαδο. Ρίχνουμε και το κριθαράκι να γυαλίσει. Προσθέτουμε το ούζο (προαιρετικά), τη ντομάτα και αλάτι και πιπέρι.

Σουρώνουμε το ζωμό και τον προσθέτουμε στην κατσαρόλα με το κριθαράκι. Μεταφέρουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε ένα γυάλινο πυρίμαχο σκεύος, ταψί ή γάστρα, συμπληρώνουμε ένα ποτήρι ζωμό λαχανικών και ψήνουμε στους 180°C μέχρι να μισομαλακώσει το κριθαράκι περίπου 20-25 λεπτά. Ελέγχουμε κατά τη διάρκεια του ψησίματος να μη μας στεγνώσει.

Βάζουμε τότε τις γαρίδες μέσα στο κριθαράκι και φροντίζουμε να σκεπάζονται. Ψήνουμε ακόμα 15 λεπτά, μέχρι να ψηθούν οι γαρίδες και να μελώσει το γιουβέτσι.

Καλή όρεξη!

Γιουβέτσι με γαρίδες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Αρχικά καθαρίζουμε τις γαρίδες από το έντερο.
- 2 Κρατάμε τα περισσότερα κεφάλια για να κάνουμε ζωμό.
- 3 Σε κατσαρόλα βάζουμε τα κεφάλια από τις γαρίδες και σκεπάζουμε με βραστό νερό. Τα βράζουμε 5-10 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
- 4 Σε άλλη κατσαρόλα σωτάrouμε το κρεμμύδι και το σκόρδο με το ελαιόλαδο.
- 5 Ρίχνουμε και το κριθαράκι να γυαλίσει.
- 6 Προσθέτουμε τη ντομάτα,-αλάτι και πιπέρι.
- 7 Σουρώνουμε το ζωμό και τον προσθέτουμε στην κατσαρόλα με το κριθαράκι.
- 8 Μεταφέρουμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε-πυρίμαχο σκεύος, ταψί ή γάστρα, συμπληρώνουμε ένα ποτήρι ζωμό λαχανικών-και ψήνουμε στους 180°C μέχρι να μισομαλακώσει το κριθαράκι περίπου 20-25 λεπτά. Ελέγχουμε κατά τη διάρκεια του ψησίματος να μη μας στεγνώσει.
- 9 Βάζουμε τότε τις γαρίδες μέσα στο κριθαράκι και φροντίζουμε να σκεπάζονται.
- 10 Ψήνουμε ακόμα 15 λεπτά, μέχρι να ψηθούν οι γαρίδες και να μελώσει το γιουβέτσι. Καλή όρεξη!