

Μια νόστιμότατη θαλασσινή συνταγή !

ΚΑΡΑΒΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Μια που πλησιάζει καλοκαίρι, και ο καιρός είναι εξαιρετικός, ας δούμε μια πολύ νόστιμη και εύκολη στην εκτέλεση θαλασσινή συνταγή που είναι η καραβιδομακαρονάδα...

ΥΛΙΚΑ

15 ΓΑΡΙΔΕΣ (NO 5)

250 ΓΡ. ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ

1 ΝΤΟΜΑΤΑ

1 ΚΡΕΜΜΥΔΙ

1 ΠΡΑΣΙΝΗ ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΕΡΑΤΟ

1 ΣΚΕΛ. ΣΚΟΡΔΟ

$\frac{1}{2}$ Κ.Σ. ΠΕΛΤΕ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

2 Κ.Σ. ΠΑΣΤΑ ΓΛΥΚΟΠΙΚΑΝΤΙΚΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ ΑΛΜΙΤΟ

1 Κ.Σ. ΒΟΥΤΥΡΟ LURPAK

$\frac{1}{2}$ Κ.Γ. ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ

2 Κ.Σ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

1/2 ΜΑΤΣ. ΜΑΪΝΤΑΝΟ

ΑΛΑΤΙ-ΠΙΠΕΡΙ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΟΜΗ ΣΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ

Βράζουμε τα λιγκουίνι σε αλατισμένο νερό. Καθαρίζουμε τις γαρίδες. Κόβουμε το κρεμμύδι, τη ντομάτα, το σκόρδο και τις πιπεριές σε κυβάκια.

Σωτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι και την πράσινη πιπεριά, προσθέτουμε το βούτυρο, τις γαρίδες, τη ντομάτα, το αλάτι, το πιπέρι και το σκόρδο. Αφαιρούμε τις γαρίδες, ρίχνουμε τον πελτέ ντομάτας, την πάστα γλυκοπικάντικης πιπεριάς, το δενδρολίβανο και λίγο νερό. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα βρασμένα λιγκουίνι και ανακατεύουμε. Στο τέλος βάζουμε τις γαρίδες, σερβίρουμε, γαρνίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και πασπαλίζουμε με πιπέρι.