15 Νοεμβρίου 2013

Φίνο γιουβετσάκι θαλασσινών

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Γεύση και εμφάνιση στο τραπέζι σας…

Υλικά συνταγής:

– 2 καραβίδες
– 1 γαρίδα
– 1 καλαμαράκι
– 4 μύδια
– 100 γραμμάρια κριθαράκι
– 100 γραμμάρια σάλτσα ντομάτας
– 100 γραμμάρια μπισκ (αστακού)
– 1 κουταλιά της σούπας κρεμμύδι
– 1 δόντι σκόρδο
– 1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό
– 1 κουταλιά της σούπας αλάτι
– 1 κουταλιά της σούπας πιπέρι
– 1 σφηνάκι ούζο
– 200 γραμμάρια μυδόζουμο

Τρόπος παρασκευής – Εκτέλεση συνταγής

1. Σοτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι, σκόρδο, μαϊντανό (όλα ψιλοκομμένα)

μετά τη γαρίδα, τις καραβίδες και τα καλαμαράκια στο τέλος τα μύδια, προσθέτουμε αλάτι πιπέρι και σβήνουμε με ούζο.

2. Βγάζουμε τα θαλασσινά σε ένα πιάτο και προσθέτουμε στο τηγάνι σάλτσα μπισκ, σάλτσα ντομάτα και το μυδοζουμο, όταν βράσουν βάζουμε το κριθαράκι μέχρι να γίνει (αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό) στο τέλος ρίχνουμε και τα θαλασσινά, αφήνουμε να πάρουν μια βράση και σερβίρουμε.

Πηγή: newsbeast.gr