

Linguine με φρέσκα καβούρια και ψίχα γαρίδας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- 2 καβούρια φρέσκα
- 200γρ γαρίδες
- 2 κρεμμύδα
- 2 καρότα
- 1 σέλερυ
- 1 ματσάκι κολιάνδρο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1κγ ντοματοπελτέ
- Ελαιόλαδο
- Βούτυρο
- 3-4 κσ αλεύρι
- Μακαρόνια Linguine

Εκτέλεση:

Παίρνουμε τα κεφάλια από τις γαρίδες και τις σοτάρουμε με το 1 ½ κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερυ που έχουμε ψιλοκόψει. Αφού σοταριστούν προσθέτουμε τον ντοματοπελτέ, το αφήνουμε να σοταριστεί μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και τέλος

προσθέτουμε το αλεύρι. Συμπληρώνουμε νερό μέχρι να το σκεπάσει και το αφήνουμε να σιγοβράσει για 20 λεπτά.

Σ' ένα άλλο τηγάνι ρίχνουμε το μισό κρεμμύδι και το σκόρδο τα οποία έχουμε ψιλοκόψει. Προσθέτουμε τα σπασμένα καβούρια και τα αφήνουμε να σοταριστούν και να βγάλουν όλα τα αρώματα τους.

Προσθέτουμε το ζωμό από τις γαρίδες (τον οποίο έχουμε σουρώσει) και τα αφήνουμε να βράσουν. 5 λεπτά πριν το αφαιρέσουμε από τη φωτιά βάζουμε τις γαρίδες και τα βρασμένα μακαρόνια.

Τελειώνουμε προσθέτοντας λίγο ψιλοκομμένο κολιάνδρο και το λάδι ώστε να δέσει η σάλτσα.

Πηγή: ipop.gr