

Καραβιδομακαρονάδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Χρόνος προετοιμασίας: 10 – 12 Λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 40 – 45 Λεπτά

Καραβίδες – 10 τεμ

Κρεμμύδι ξερό – 1 τεμ ψιλοκομμένο

Σκόρδο – 2 σκελίδες ψιλοκομμένες

Ντομάτες – 2 τεμ μέτριες ώριμες τριμμένες στον τρίφτη

Ντοματίνια – 10-12 τεμ κομμένα στην μέση

Ούζο – 1 ποτηράκι

Λευκό κρασί – 1 ποτήρι του κρασιού

Ντοματοπολτός – 1 1/2 κουτάλι της σούπας

Πάπρικα γλυκιά – 1 κουταλάκι του γλυκού

Αλάτι – πιπέρι

Ελαιόλαδο – 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού

Ζάχαρη – 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Μαϊντανός – 1/2 ματσάκι ψιλοκομμένος για πασπάλισμα προαιρετικά οδηγίες

Φανταστική μακαρονάδα με καραβίδες!

Σε κατσαρόλα φαρδιά και ρηχή βάζουμε το ελαιόλαδο να ζεσταθεί, σοτάρουμε κρεμμύδι και σκόρδο, προσθέτουμε την πάπρικα, τον ντοματοπολτό, την ζάχαρη

και σοτάρουμε για 3 λεπτά. Σβήνουμε με το ούζο και το κρασί, αφού εξατμισθούν τα υγρά, προσθέτουμε τις ντομάτες τριμμένες στον τρίφτη κι αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά μέχρι να πήξει η σάλτσα μας.

Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, τα ντοματίνια κομμένα στην μέση και προς το τέλος προσθέτουμε τις καραβίδες αφού τις πλύνουμε και τις στραγγίξαμε καλά πρώτα. Αφήνουμε για 5 - 7 λεπτά να βράσουν, ανακατεύουμε και κλείνουμε την φωτιά. Στο διάστημα αυτό βράζουμε σε αρκετό αλατισμένο νερό τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία τους, τα βγάζουμε και τα στραγγίζουμε. Ρίχνουμε τα μακαρόνια μέσα στην σάλτσα και κουνάμε την κατσαρόλα. Είναι έτοιμο για σερβίρισμα πασπαλίζοντας με ψιλοκομμένο μαϊντανό (προαιρετικά).

Πηγές: chefoulis.gr- clickatlife.gr