6 Απριλίου 2020

Μακαρόνια με καβούρια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής

- 3 φρέσκα μεγάλα καβούρια
- 6 ώριμες μεγάλες ντομάτες ψιλοκομμένες
- 1 σφηνάκι ούζο
- 1 καυτερή πιπεριά
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 6 κ.σ. σκορδόλαδο
- 2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 500 γραμμ. σπαγγέτι

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε και κόβουμε τα καβούρια στα δύο. Τα σοτάρουμε σε βαθύ τηγάνι με σκορδόλαδο για 3΄. Σβήνουμε με ούζο και κατόπιν τα βγάζουμε από το τηγάνι σε μια πιατέλα.
2. Μέσα στο ίδιο τηγάνι ρίχνουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες. Αφήνουμε να πάρουν μία βράση και στη συνέχεια προσθέτουμε μία πρέζα ζάχαρη, την καυτερή πιπεριά, αλάτι και πιπέρι. Σε 5-6΄ η σάλτσα μας θα είναι έτοιμη.
3. Βράζουμε τα σπαγγέτι, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε τα καβούρια, τα αφήνουμε για 2΄, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.

Πηγή: argiro.gr