



Με καυτερό πιπέρι και γλυκιά πάπρικα. Από τα κλασικά κυριακάτικα νηστίσιμα πιάτα το γιουβέτσι με γαρίδες, είναι ένα πιάτο εναλλακτικό της γαριδομακαρονάδας.

Υλικά

Γαρίδες με κέλυφος 500 γρ

Κριθαράκι 500 γρ

Ούζο 1/2 ποτήρι του κρασιού

Ντοματοπολτός 2 κουταλιές της σούπας γεμάτες

Ντομάτες ψιλοκομμένες φρέσκιες 2 τεμ ή 1 κονσέρβα

Πιπέρι κόκκινο καυτερό 1 πρέζα

Πάπρικα γλυκιά 1/2 κουταλάκι του γλυκού

Αλάτι- πιπέρι

Κάρυ 1 πρέζα

Κρεμμύδι ξερό 1 τεμ ψιλοκομμένο

Σκόρδο 2 σκελίδες ψιλοκομμένες

Ελαιόλαδο 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού
Νερό όσο χρειαστεί

Οδηγίες

Καθαρίζουμε τις γαρίδες με οδοντογλυφίδα για να βγάλουμε το εντεράκι τους, τις πλένουμε , βγάζουμε από κάθε γαρίδα το κέλυφος και τα βάζουμε σε κατσαρολάκι να βράσουν για να κρατήσουμε το ζουμί τους. Βάζουμε να στραγγίξουν οι γαρίδες. Καθαρίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα ψιλοκόβουμε. Βάζουμε το ελαιόλαδο σε ρηχή κατσαρόλα να κάψει, προσθέτουμε το κόκκινο πιπέρι, την πάπρικα, το μαύρο πιπέρι και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Αφού μαλακώσουν προσθέτουμε τον ντοματοπολτό, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το ούζο. Προσθέτουμε τις ντομάτες ψιλοκομμένες ή την κονσέρβα και χαμηλώνουμε την φωτιά. Αλατίζουμε και προσθέτουμε νερό. Αφήνουμε να βράσει η σάλτσα. Αφού πήξει η σάλτσα ρίχνουμε τις γαρίδες και το κάρυ κι αφήνουμε να πάρουν μια βράση για 3-4 λεπτά. Αφαιρούμε τις γαρίδες και τις βάζουμε σε πιατέλα. Προσθέτουμε νερό στην σάλτσα μας όσο χρειάζεται, το ζουμί από τα κελύφη που βράσαμε και το κριθαράκι. Ανακατεύουμε να μη μας κολλήσει κι αφήνουμε να βράσει για περίπου 15 λεπτά (προαιρετικά μπορούμε να το σοτάρουμε πρώτα το κριθαράκι σε λίγο ελαιόλαδο και μετά να το βράσουμε). Κλείνουμε την φωτιά, προσθέτουμε τις γαρίδες στο κριθαράκι, κουνάμε λίγο την κατσαρόλα κι είναι έτοιμο να το απολαύσουμε.

***Κανονικά το γιουβέτσι γίνεται στον φούρνο, αλλά για να μην σκληρύνουν οι γαρίδες είναι καλύτερα να το κάνουμε στην κατσαρόλα.**