



ι σπανάκι

ΥΛΙΚΑ

- Για το γιουβέτσι
 - 400 γρ. κριθαράκι
 - 50 γρ. ελαιόλαδο
 - 150 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
 - 150 γρ. κρασί λευκό
 - 1,5 κιλό ζωμός κοτόπουλο
 - 100 γρ. καλαμάρι, κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες
 - 100 γρ. σάλτσα ντομάτα
 - 200 γρ. σπανάκι, κομμένο ζουλιέν
 - λίγο χυμό λεμόνι
 - λίγο ξύσμα λεμόνι
 - 100 γρ. βούτυρο
 - 10 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο
 - 10 γρ. εστραγκόν, ψιλοκομμένο
 - 5 γρ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
 - 80 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
 - 16 μύδια αχνισμένα, χωρίς κέλυφος

- Αλάτι
- Για τις γαρίδες και τα χτένια
 - 8 γαρίδες μεγάλες, καθαρισμένες και κομμένες στα 4
 - 8 χτένια
 - 25 γρ. ελαιόλαδο
 - Αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

45 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το γιουβέτσι

Τοποθετούμε μια κατσαρόλα πλατιά και ρηχή σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ρίχνουμε το ελαιόλαδο, ιδρώνουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει καλά και αλατίζουμε. Προσθέτουμε το κριθαράκι και σοτάρουμε για 1 με 2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και, μόλις αυτό εξατμιστεί, προσθέτουμε λίγο από τον ζωμό (250 γρ. περίπου) και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας πού και πού, μέχρι να απορροφηθεί σχεδόν όλος ο ζωμός. Αλατίζουμε και συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο (προσθέτοντας σταδιακά τον ζωμό με τρόπο παρόμοιο με την παρασκευή του ριζότου) μέχρι να μαγειρευτεί το κριθαράκι. Ρίχνουμε το καλαμάρι, την ντομάτα και το σπανάκι και μαγειρεύουμε για 1 λεπτό ακόμη. Προσθέτουμε τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, το βούτυρο, την παρμεζάνα, τα βότανα και τα μύδια και ανακατεύουμε καλά. Στο τέλος βάζουμε τις γαρίδες και τα χτένια, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

Για τις γαρίδες και τα χτένια

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Αλατίζουμε τις γαρίδες και σοτάρουμε στο λάδι και από τις δύο πλευρές, μέχρι να πάρουν έντονο χρώμα. Αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τα χτένια και αφού τα σοτάρουμε τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια.

Πηγή: yiannislucacos.gr