

11 Οκτωβρίου 2013

## Μακαρόνια με γαρίδες κόκκινη σάλτσα και βασιλικό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Έχοντας μπει και επίσημα στον τελευταίο μήνα του καλοκαιριού θέλουμε όλα γύρω

μας να θυμίζουν καλοκαίρι. Από το ανάλαφρο ντύσιμο μέχρι το φαγητό μας, όλα πρέπει να έχουν κάτι από διακοπές. Φτιάχνοντας μια μακαρονάδα με φρέσκες γαρίδες, θα έχετε στο τραπέζι σας αυτή την αίσθηση καλοκαιριού που ψάχνετε.

### **Για τη συνταγή θα χρειαστείς:**

- 700 γραμμάρια φρέσκες γαρίδες ( μέτριου μεγέθους)
- 6 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο ( ψιλοκομμένο)
- 1 κονσέρβα ντομάτα ( σε κύβους)
- 1 ποτήρι του χυμό ντομάτας
- 1 1/5 φλιτζάνι φρέσκα φύλλα βασιλικού ( κομμένα σε μικρά κομμάτια)
- Χοντρό αλάτι και πιπέρι
- Λίγα φύλλα για το γαρνίρισμα

### **Βήμα 1ο**

Ρίχνετε στις γαρίδες αλάτι και πιπέρι. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνετε 4 κουταλιές λάδι σε υψηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια προσθέτετε τις γαρίδες. Ψήνετε τις γαρίδες αρκετά καλά και τις γυρίζετε συχνά για να μην σας καούν. Τις μεταφέρετε σε ένα μπολ και τις αφήνετε.

### **Βήμα 2ο**

**Φτιάξτε την σάλτσα:** Στην ίδια κατσαρόλα βάλτε τις υπόλοιπες κουταλιές λαδιού και προσθέτετε το σκόρδο. Μαγειρεύετε σε μέτρια φωτιά για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Βάλτε την κονσέρβα με τις ντομάτες μαζί με τον χυμό ντομάτας και προσθέστε 2 φλιτζάνια νερό. Μειώστε την θερμοκρασία και σιγοβράστε περίπου 15 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν οι ντομάτες. Μόλις είναι έτοιμες, αφαιρέστε την σάλτσα από τη φωτιά.

### **Βήμα 3ο**

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό βράστε τα μακαρόνια μέχρι να γίνουν al dente. Βάλτε τα μακαρόνια στην κατσαρόλα με τις γαρίδες, προσθέστε την σάλτσα, βάλτε αλάτι και πιπέρι, ανακατέψτε καλά και σερβίρετε αμέσως. Τελευταία πινελιά είναι μερικά φυλλαράκια βασιλικού από πάνω.

***Τα μακαρόνια με φρέσκιες γαρίδες και σάλτσα ντομάτας είναι έτοιμα. Καλή σας όρεξη!***

Πηγή: [joytv.gr](http://joytv.gr)