

Λινγκουίνι με όστρακα, γαρίδες και βασιλικό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφίες: Γιώργος Δέτσης

Image not found or type unknown



Δεν μπορούμε να είμαστε σίγουροι ότι πράγματι τα οστρακοειδή είναι αφροδισιακά. Μπορούμε όμως να σας διαβεβαιώσουμε ότι αυτή η μακαρονάδα είναι πεντανόστιμη.

Υλικά (για 2 άτομα)

- 6 μεγάλες γαρίδες
- 100 ml έ.π. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, χονδροκομμένο
- 2 κλωνάρια σέλερι, χονδροκομμένα
- 2 καρότα, χονδροκομμένα
- 15 φρέσκα μύδια
- 10 φρέσκα κυδώνια ή αχιβάδες

- 1 σκελίδα σκόρδου
- 200 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 400 γρ. λινγκουίνι
- 10 φύλλα βασιλικού

Χρησιμοποιήστε το αλάτι με φειδώ. Τα όστρακα εγκλωβίζουν θαλασσινό νερό που είναι αρκετά αλμυρό.

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις γαρίδες, χωρίς να κόψουμε την ουρά τους, και τις αφήνουμε στην άκρη. Κρατάμε τα κεφάλια και κελύφη. Σε μικρή κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε λίγο από το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και τα καρότα. Προσθέτουμε τα κεφάλια και τα κελύφη από τις γαρίδες και τα πιέζουμε με μια κουτάλα για να βγάλουν το ζουμί τους. Ρίχνουμε 1 ½ λίτρο νερό και αφήνουμε να βράσουν για περίπου 1 ώρα, ώστε να αναδυθεί όλη η γεύση των θαλασσινών. Σουρώνουμε τον ζωμό και τον κρατάμε στην άκρη.

Καθαρίζουμε εξωτερικά τα μύδια με σύρμα κουζίνας κάτω από άφθονο τρεχούμενο νερό. Αφαιρούμε το «γένι», κρατώντας το μύδι με το ένα χέρι και τραβώντας το «γένι» με το άλλο με μια απότομη, κοφτή κίνηση - προσοχή, δεν χρησιμοποιούμε τα ανοιχτά μύδια. Τρίβουμε μεταξύ τους τα κυδώνια ή τις αχηβάδες κάτω από τρεχούμενο νερό, για να φύγει η άμμος.

Σε βαθύ τηγάνι, σε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, σοτάρουμε ελαφρώς το σκόρδο και τα ντοματίνια. Προσθέτουμε 1 ½ φλ. από τον ζωμό των γαρίδων και δυναμώνουμε τη φωτιά. Ρίχνουμε τα όστρακα και αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει για περίπου 5 λεπτά.

Σε άλλη κατσαρόλα, σε δυνατή φωτιά, σε μη αλατισμένο νερό, βράζουμε τα ζυμαρικά 3 λεπτά λιγότερο από τον αναγραφόμενο χρόνο στη συσκευασία. Τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα που βράζει. Προσθέτουμε 5 κ.σ. ελαιόλαδο, τα φύλλα του βασιλικού και τις γαρίδες (χρειάζονται λιγότερο από 2 λεπτά για το ιδανικό αποτέλεσμα). Ανακατεύουμε συνέχεια, μέχρι να δέσει η σάλτσα. Αφαιρούμε και πετάμε όσα όστρακα δεν έχουν ανοίξει μέχρι το τέλος της διαδικασίας.

Αποστολάκης Γιάννης Σεφ

Εκτέλεση συνταγών: Βίκυ Κουμάντου

Πηγή: tovima.gr