

Γαρίδες με σάλτσα από αφρώδες κρασί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Υλικά

Για τις γαρίδες

- 2 κιλά μέτριες γαρίδες, φρέσκες ή κατεψυγμένες, καθαρισμένες από τα κελύφη και το λεπτό μαύρο εντεράκι που διατρέχει κατά μήκος τον κορμό τους (αφήνουμε κεφάλια + ουρές) αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 50 ml ελαιόλαδο
- 1 κουτ. γλυκού ξερό θυμάρι, τριμμένο

Για τη σάλτσα από αφρώδες κρασί

- 500 ml ελληνικό αφρώδες κρασί
- 2 κουτ. σούπας μέλι της αρεσκείας μας
- 80 ml ελαιόλαδο

Μερίδες για 8 άτομα

Προετοιμασία 1½ ώρα Ψήσιμο 6' - 8'

ΔιαδικασίαΓαρίδες: Απλώνουμε τις γαρίδες σε ένα ρηχό ταψί που να τις χωράει σε μονή στρώση, τις πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο και θυμάρι, τις ραντίζουμε με το λάδι και τις ανακατεύουμε με τα χέρια. Τις απλώνουμε ξανά, σκεπάζουμε με

μεμβράνη και τις βάζουμε για 1 ώρα στο ψυγείο να μαριναριστούν.

Σάλτσα

Σε μια μέτρια κατσαρόλα ρίχνουμε το αφρώδες κρασί και το μέλι και τα βράζουμε σε δυνατή φωτιά για περίπου 20 λεπτά, μέχρι να μείνει το 1/3 της αρχικής ποσότητας. Μεταφέρουμε το καυτό μείγμα στο μπλέντερ και το δουλεύουμε σε δυνατή ταχύτητα. Προσθέτουμε σταδιακά το λάδι, σε αργή ροή, χωρίς να σταματήσουμε το δυνατό χτύπημα, μέχρι να φτιάξουμε μια ρευστή και λεία σάλτσα.

Ψήσιμο

Προθερμαίνουμε καλά το φούρνο στους 230° C. Φουρνίζουμε το ταψί με τις γαρίδες στη μεσαία σκάλα για 6 - 8 λεπτά, χωρίς να τις γυρίσουμε -προσέχουμε να μην τις παραψήσουμε, γιατί θα γίνουν σαν λάστιχο. Τις μεταφέρουμε σε πιατέλα ή σε πιάτα, τις περιχύνουμε με τη σάλτσα και σερβίρουμε αμέσως. Νένα Ισχυρνόγλου τι πινουμε Λευκό ξηρό, αφρώδες, ελληνικό.

Στα ποτήρια μας Λευκό ξηρό, αφρώδες, ελληνικό.

Πηγή: gastronomos.gr