

## Ριζότο με ψητές γαρίδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### ΥΛΙΚΑ

- 450 γρ. γαρίδες
- 15 ml. ελαιόλαδο
- 1/2 κ.γ. πάπρικα
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 1920 ml ζωμό κότας
- 30 γρ. βούτυρο ανάλατο
- 1 κρεμμύδι ξηρό ψιλοκομμένο
- 4 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 440 γρ. ρύζι για ριζότο (Arborio ή Carnaroli)
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 120 ml λευκό ξηρό κρασί
- 100 γρ. παρμεζάνα τριμμένη

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 35΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.

Βάζουμε σε ένα μπόλ τις γαρίδες και προσθέτουμε το λάδι, την πάπρικα, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά. Σκεπάζουμε το μπόλ με το καπάκι του ή με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο.

Βάζουμε το ζωμό σε μια κατσαρόλα και τον ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Φροντίζουμε να τον κρατάμε ζεστό μέχρι να φτιάξουμε το ριζότο.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο και το αφήνουμε να λιώσει σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να μαραθούν και να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα. Προσθέτουμε το ρύζι και το καβουρδίζουμε για 1-2 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς ώστε να μην κολλήσει. Σβήνουμε με το κρασί και ανακατεύουμε μέχρι να απορροφηθεί το κρασί.

Προσθέτουμε μια κουτάλα απο το ζωμό και ανακατεύουμε μέχρι να απορροφηθεί. Προσθέτουμε ακόμη μια κουτάλα απο το ζωμό και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσει ο ζωμός και να μαλακώσει το ρύζι. Η διαδικασία αυτή θα διαρκέσει περίπου 20 λεπτά. Στα τελευταία 5 λεπτά βγάζουμε τις γαρίδες απο το ψυγείο, τις βάζουμε σε ένα ταψί και ψήνουμε στο φούρνο για 5 περίπου λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα.

Αποσύρουμε την κατσαρόλα απο τη φωτιά και προσθέτουμε την παρμεζάνα και τον μαιντανό. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει το τυρί και σερβίρουμε αμέσως. Γαρνίρουμε με τις γαρίδες που έχουμε ψήσει.

**Πηγή:** [cookbox.gr](http://cookbox.gr)