

Γαρίδες κοκκινιστές με κρασί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

700γρ. γαρίδες με το κέλυφος (μπορεί να είναι κατεψυγμένες)

1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό

1 πιπεριά Φλωρίνης

3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί

2 φλιτζάνι χυμό ντομάτας

1 κουταλιά της σούπας ντοματοπελτέ

Αλάτι, πιπέρι

1 κουταλιά της σούπας τζίντζερ ψιλοκομμένο ή τριμμένο

Εκτέλεση

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το ρίχνουμε σε μια ρηχή κατσαρόλα μαζί με το ελαιόλαδο για να τσιγαριστεί ελαφρά. Ρίχνουμε και την πιπεριά κομμένη σε ροδέλες και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τις γαρίδες καλά πλυμένες και με το κέλυφος και ανακατεύουμε για 4-5 λεπτά. Μόλις λιγοστέψουν τα υγρά, σβήνουμε με το κρασί και όταν εξατμιστεί το αλκοόλ ρίχνουμε το χυμό ντομάτας και τον ντοματοπελτέ. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και

τζίντζερ και σιγοβράζουμε για περίπου 30 λεπτά.

Πηγή: nadiatrofis.gr