

24 Μαρτίου 2015

Γαρίδες λαδολέμονο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 1000 γρ. γαρίδες
- 4 κ.σ. ξίδι
- Αλάτι κατά βούληση
- 1 λεμόνι ,το χυμό του
- 110 ml. ελαιόλαδο
- 1/4 ματσάκι μαϊντανό για το γαρνίρισμα
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Ο ευκολότερος και πιο ελαφρύς τρόπος να μαγειρέψουμε τις γαρίδες

Πλένουμε καλά τις γαρίδες μας. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε νερό μαζί με το ξύδι και λίγο αλάτι. Όταν το νερό μας βράσει τότε ρίχνουμε μέσα τις γαρίδες να βράσουν για περίπου 15 λεπτά (εξαρτάται πάντα από το μέγεθος τους). Τις σουρώνουμε και τους αφαιρούμε το κέλυφος.Â

Σε ένα ποτήρι ανακατεύουμε το ελαιόλαδο με το λεμόνι και περιχύνουμε με αυτό τις γαρίδες στην πιατέλα που θα τις σερβίρουμε.Â

Γαρνίρουμε με φύλλα μαϊντανού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Πηγή: cookbox.com.cy