

Γαρίδες με κολοκυθάκια και ντοματίνια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[garideskolokithakia_69e4c5e6456423af240110d6129ec5ce](#)

Υλικά

γαρίδες: 12 μεγάλου μεγέθους, καθαρισμένες
ντοματίνια: 16 κομμένα στη μέση και ξεφλουδισμένα
ελαιόλαδο: 150ml
σκόρδο: 1/4 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο
πουρές σκόρδου: 1/2 κουταλιά της σούπας
μαϊντανός: 3 κουταλιές της σούπας, ψιλοκομμένος
κολοκυθάκια: 200 γρ. κομμένα σε χοντρά κομμάτια
ζωμός καραβίδας ή λαχανικών: 300 ml
βούτυρο: 1 κουταλιά της σούπας
αλάτι: λίγο
πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι ρίχνετε το βούτυρο μαζί με το ελαιόλαδο, τον μισό μαϊντανό, τον πουρέ σκόρδου, το ψιλοκομμένο σκόρδο και προσθέτετε τα κολοκυθάκια. Σοτάρετε για 3΄ και σβήνετε με 100 ml ζωμό καραβίδας ή λαχανικών. Αφήνετε τα υγρά να εξατμισθούν εντελώς.

Προσθέτετε τις γαρίδες, αλατοπιπερώνετε ελαφρά, ρίχνετε τα ντοματίνια, σοτάρετε για 2΄ και συμπληρώνετε με τον υπόλοιπο ζωμό. Βράζετε για 2΄ ακόμα, προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και πασπαλίζετε με λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Σερβίρετε σε 4 βαθιά πιάτα τα κολοκυθάκια μαζί με τα ντοματίνια και τοποθετείτε από πάνω τις γαρίδες με τη σάλτσα τους. Ραντίζετε με μερικές σταγόνες ελαιόλαδο και πασπαλίζετε με μαϊντανό ψιλοκομμένο.

Προετοιμασία: 30 λεπτά Ψήσιμο: 15 – 20 λεπτά Μερίδες: 4 Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com