25 Αυγούστου 2015

Γαρίδες με ρύζι και κρόκο Κοζάνης

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Προετοιμασία: 45 λεπτά Ψήσιμο: 35 – 40 λεπτά Μερίδες: 4 Δυσκολία: εύκολο
Υλικά

γαρίδες φρέσκιες 1 κιλό
ελαιόλαδο ½ φλιτζάνι του τσαγιού
κρεμμύδια ξερά 2 μεγάλα, ψιλοκομμένα
πράσο 1 κομμένο σε ροδέλες
σκόρδο 2 σκελίδες, ψιλοκομμένες
πιπερίτσα καυτερή 1 ψιλοκομμένη
ρύζι Καρολίνα ή μακρύκοκκο 1 φλιτζάνι του τσαγιού
άνηθος ή μαϊντανός 2 κουταλιές της σούπας, ψιλοκομμένος
κρασί λευκό 100 ml
κρόκος Κοζάνης μερικές κλωστές ή σκόνη
αλάτι λίγο
πιπέρι φρεσκοτριμμένο
Εκτέλεση

Ζεματίζετε τις γαρίδες για 3’ και τις ξεφλουδίζετε. Πετάτε τα κεφάλια και τα κελύφη και κρατάτε μόνο την ψίχα τους. Φιλτράρετε το νερό όπου έβρασαν.

Διαλύετε τον κρόκο Κοζάνης σε 2-3 κουταλιές της σούπας νερό από το ζεμάτισμα των γαρίδων.
Σοτάρετε στο λάδι τα κρεμμύδια, το πράσο, το σκόρδο και την καυτερή πιπερίτσα. Μόλις το κρεμμύδι αρχίσει να αλλάζει χρώμα, ρίχνετε το ρύζι, το κρασί και νερό ή το φιλτραρισμένο ζουμί από το ζεμάτισμα των γαρίδων (η αναλογία ρυζιού/νερού ή ζωμού είναι 1:2,5). Στο τέλος προσθέτετε το διαλυμένο κρόκο και τις γαρίδες και ανακατεύετε.
Αποσύρετε το φαγητό από τη φωτιά όταν απορροφήσει τα υγρά του και μαλακώσει το ρύζι. Αλατοπιπερώνετε και σερβίρετε αφού πασπαλίσετε με μαϊντανό ή άνηθο και πιπέρι φρεσκοτριμμένο.

Mix & Match

Η ιδιόμορφη ευωδιά που αναδύει ο κρόκος Κοζάνης τον κάνει αντιληπτό ακόμα κι αν στη συντροφιά του περιλαμβάνονται εξίσου μυρωδάτοι συναγωνιστές. Εντούτοις είναι καλό να αποφύγουμε τα πολύ αρωματικά κρασιά, μιας και σκοπός μας είναι να αναδείξουμε όσο μπορούμε το άρωμά του. Επιλέγουμε λοιπόν έναν ορεινό Ροδίτη, σοβαρό, λιγομίλητο κι ελληνικότατο.

Γαρίδες με ρύζι και κρόκο Κοζάνης

Πηγή: icookgreek.com