16 Σεπτεμβρίου 2015

Υλικά:

- Για 4 μερίδες:
- 500 γρ. μικρές γαριδούλες, κατά προτίμηση φρέσκες
- 8 μεγάλες γαρίδες, φρέσκες ή κατεψυγμένες
- 1 πακέτο σπαγγέτι Νο 6
- 4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 1 γεμάτο κουτ. γλυκού κρέμα σκόρδου* (ή 3 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες)
- 1 φλιτζάνι πολτοποιημένες λιαστές ντομάτες (ή έτοιμη πάστα λιαστής ντομάτας από βαζάκι)
- 1 σφηνάκι κονιάκ
- 1 φλιτζάνι (200 ml) λευκό ξηρό κρασί
- 3 κουτ. σούπας μουστάρδα, κατά προτίμηση με κόκκους
- 1 ματσάκι μαϊντανός (τα φύλλα), ψιλοκομμένος
- 1/2 ματσάκι άνηθος (τα φύλλα), ψιλοκομμένος
- ξύσμα από 1 ακέρωτο και κατά προτίμηση βιολογικό πορτοκάλι
- ξύσμα από 1 ακέρωτο και κατά προτίμηση βιολογικό λεμόνι
- 150 γρ. τριμμένη παρμεζάνα (προαιρετικά)

- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

Καθαρίζω τις μικρές γαριδούλες από κεφάλια και κελύφη (δεν τα πετάω, αλλά τα φυλάω στην κατάψυξη, για άλλη συνταγή, ιδιαίτερα για ζωμό, σούπες, ριζότο κ.ά.). Με τη μύτη ενός μικρού μαχαιριού τραβάω και αφαιρώ το μαύρο «εντεράκι» που διατρέχει κατά μήκος τη ράχη κάθε γαριδούλας. Από τις μεγάλες γαρίδες καθαρίζω μόνο τα κελύφη και τα «εντεράκι», αλλά αφήνω τα κεφάλια.

Βάζω να βράσει άφθονο αλατισμένο νερό σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Μόλις κοχλάσει ρίχνω τις γαρίδες, μικρές και μεγάλες, και τις βράζω για 5 λεπτά. Τις βγάζω με τρυπητή κουτάλα, τις στραγγίζω σε ένα σουρωτήρι και τις αφήνω κατά μέρος.

Στο ίδιο νερό που έβρασα τις γαρίδες ρίχνω τα ζυμαρικά και τα βράζω για όσο διάστημα αναγράφεται στη συσκευασία τους, για να γίνουν αλ ντέντε. Τα στραγγίζω καλά.

Σε μια ρηχή και φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνω το ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και σοτάρω την κρέμα σκόρδου (ή τις λιωμένες ωμές σκελίδες), την πάστα λιαστής ντομάτας και όλες τι γαρίδες για 2 λεπτά, ανακατεύοντας διαρκώς. Σβήνω με το κονιάκ, το αφήνω για λίγο να εξατμιστεί και ρίχνω το κρασί. Ανακατεύω και ρίχνω όλες τις γαρίδες καθώς και περίπου 1 φλιτζάνι από το νερό που έβρασαν τα σπαγγέτι. Μαγειρεύω για 3 λεπτά και προσθέτω τη μουστάρδα, αλάτι και πιπέρι. Ρίχνω τα στραγγισμένα ζυμαρικά, ανακατεύω καλά για να καλυφθούν με τη σάλτσα και τέλος ρίχνω το μαϊντανό, τον άνηθο και τα ξύσματα λεμονιού και πορτοκαλιού.

Ανακατεύω άλλη μια φορά και αποσύρω από τη φωτιά. Μοιράζω το φαγητό σε πιάτα, φροντίζοντας να μοιράσω από 2 μεγάλες γαρίδες σε κάθε μερίδα και αρκετές από τις μικρές. Προαιρετικά, πασπαλίζω με την τριμμένη παρμεζάνα.

Καλοκαιρινό φαγητό που αρέσει στους πάντες. Προτιμήστε τις φρέσκες γαρίδες γιατί αυτές είναι που αφήνουν όλη τους τη γεύση στο νερό που θα χρησιμοποιήσετε για να βράσετε τα ζυμαρικά σας.

Χρόνος Προετοιμασίας:
40΄

Χρόνος Εκτέλεσης:

10΄ μαγείρεμα
Πηγή: dinanikolaou.gr