

Γιουβέτσι με καλαμαράκια και πιπεριές Φλωρίνης

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Επιμέλεια ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Το γιουβετσάκι του καλοκαιριού που δεν έφτιαξες ακόμα!

Υλικά

- 1 κιλό μικρά κατεψυγμένα καλαμάρια (καθαρισμένα), ολόκληρα (εναλλακτικά βάζουμε φρέσκα, απλώς τότε ανεβαίνει το κόστος)
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 5 πιπεριές Φλωρίνης, καθαρισμένες από το κοτσάνι και τα σπόρια και κομμένες σε μικρά καρέ 20 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 300 γρ. κριθαράκι χοντρό
- 1 κουτ. γλυκού γλυκάνισος, κοπανισμένος (προαιρετικά)
- 1 κουτ. γλυκού γλυκιά πάπρικα
- 100 ml λευκό, ξηρό κρασί (ή ούζο, για πιο μερακλίδικο αποτέλεσμα)
- 100 ml ελαιόλαδο αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Προετοιμασία 30΄ Ψήσιμο 45΄

Διαδικασία: Σε μια φαρδιά και ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τις πιπεριές, για περίπου 3 - 4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν λίγο. Ρίχνουμε τα καλαμάρια και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για περίπου 4 - 5 λεπτά, μέχρι να αλλάξουν χρώμα. Προσθέτουμε την πάπρικα και αλατοπίπερο και σβήνουμε με το κρασί ή το ούζο. Μαγειρεύουμε για περίπου 2 - 3

λεπτά, μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέτουμε με το γλυκάνισο (αν θέλουμε) και ρίχνουμε τόσο ζεστό νερό (περίπου 1 λίτρο) ώστε να καλύψουμε τα υλικά. Βράζουμε για περίπου 4 - 5 λεπτά, μέχρι τα υγρά να αρχίσουν να κοχλάζουν, και ρίχνουμε το κριθαράκι. Ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα και αποσύρουμε από τη φωτιά. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Αδειάζουμε όλο το φαγητό σε ένα μέτριο βαθύ ταψί, σκορπίζουμε τα ντοματάκια και προσθέτουμε λίγο αλατοπίπερο. Ψήνουμε για περίπου 25 - 30 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το κριθαράκι και να πει τα υγρά του. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε κατά το ψήσιμο ελάχιστο νερό και ανακατεύουμε. Ξεφουρνίζουμε το φαγητό και το σερβίρουμε ζεστό ή χλιαρό συνοδεύοντας με μια δροσερή αγγουροσαλάτα.

Στα ποτήρια μας

- Οποιο λευκό μάς αρέσει. Εμείς προτείνουμε ένα Ασύρτικο.

Πηγή: gastronomos.gr