19 Νοεμβρίου 2015

ιές

Υλικά

500 γρ. μακαρόνια
200 γρ. μύδια
8-9 γαρίδες (μέτριο μέγεθος)

2 σκελίδες ψιλοκομμένο σκόρδο
1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 ½ φλιτζάνι χυμό ντομάτα
10-15 ντοματίνια κομμένα στη μέση
1 φλιτζάνι ροδέλες ελιάς
4 κ.σ. ελαιόλαδο
1 φλιτζάνι κόκκινο ξηρό κρασί
Αλάτι, πιπέρι
1 φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Εκτέλεση
Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό βράζετε τα μακαρόνια και μόλις συμπληρωθεί ο χρόνος βρασμού τους τα στραγγίζετε. Καθαρίζετε καλά και πλένετε τα μύδια. Σε ένα βαθύ τηγάνι ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και προσθέτετε το

σκόρδο και το κρεμμύδι. Ανακατεύετε για 2 λεπτά και προσθέτετε τα μύδια και τις γαρίδες. Σβήνετε με το κρασί και μόλις εξατμιστούν τα υγρά προσθέτετε το χυμό ντομάτας, αλάτι και πιπέρι. Τα μαγειρεύετε για 5-6 λεπτά. Προσθέτετε τα ντοματίνια και τις ελιές και ανακατεύετε για 1-2 λεπτά ακόμη. Στη συνέχεια προσθέτετε στα θαλασσινά τα μακαρόνια και ανακατεύετε. Βράζετε ακόμη 2 λεπτά και αποσύρετε από τη φωτιά. Σερβίρετε και πασπαλίζετε με τον μαϊντανό.

Πηγή: neadiatrofis.gr