



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