15 Νοεμβρίου 2015

Υλικά

- 1 kg μεσαίες γαρίδες καθαρισμένες και ολόκληρες
- 1/2 kg κριθαράκι
- 8 φλυτζάνια νερό
- μαϊντανός
- 1 κ.γ. σαφράν
- χυμός 1 λεμονιού
- 2 κ.σ. φρέσκο βούτυρο
- 1 κύβος λαχανικών
- Αλάτι, πιπέρι
- Λίγα παγάκια

Εκτέλεση

Βράζετε το νερό με τον κύβο σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Χαμηλώνετε τη θερμοκρασία, ρίχνετε το σαφράν και συνεχίζετε να σιγοβράζετε για 2 λεπτά. Στη συνέχεια ανεβάζετε λίγο τη θερμοκρασία μεχρί να αρχίσει να κοχλάζει και ρίχνετε το κριθαράκι. Μαγειρεύετε για 8-10 λεπτά μέχρι να γίνει al dente. Βγάζετε την

κατσαρόλα από τη φωτιά. Προσθέτετε 4 κ.σ. ελαιόλαδο, το βούτυρο, το μαϊντανό, 1/2 χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και 3-4 παγάκια. Τα παγάκια διακόπτουν απότομα το μαγείρεμα στο κριθαράκι κι έτσι γίνεται σπυρωτο και δεν λασπώνει.

Σε ένα μπολ αναμειγνύετε τις γαρίδες με αλάτι, πιπέρι και τον υπόλοιπο χυμό λεμονιού. Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε ελαιόλαδο σε μέτρια θερμοκρασία. Ρίχνετε τις γαρίδες σε μια στρώση και τις τηγανίζετε για 2 λεπτά από κάθε πλευρά. Τέλος, τις ρίχνετε στο κριθαράκι και σερβίρετε.

Πηγή:jenny.gr