

Γαρίδες με πιπεριές και κάρι



Υλικά

15 γαρίδες μεγάλες

1 πιπεριά πράσινη

1 πιπεριά κόκκινη

1 πιπεριά κίτρινη

2 κουτ. σούπας κάρι μέτρια καυτερό

1 κρεμμύδι μικρό, τριμμένο στον τρίφτη

1 κρεμμύδι μεγάλο, κομμένο σε σπирτόξυλα

2 σκελίδες σκόρδο

1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο

1 κρασοπότηρο κρασί λευκό

1 κουτ. γλυκού τζίντζερ

αλάτι

Διαδικασία

Βήμα 1

Καθαρίζετε τις πιπεριές από τα σπόρια και το κοτσάνι τους κι ύστερα τις κόβετε σε λεπτά σπιρτόξυλα. Καθαρίζετε τις γαρίδες αφαιρώντας τα κελύφη αλλά κρατώντας το κεφάλι και την ουρά τους. Με ένα μαχαιράκι τις χαράζετε στην πλάτη και αφαιρείτε το εντεράκι τους. Τις πλένετε καλά. Λιώνετε τις σκελίδες του σκόρδου στο γουδί, βάζετε τον πολτό σε ένα μπολάκι και τον ανακατεύετε με το τζίντζερ.

Βήμα 2

Σε ένα μεγάλο τηγάνι με καπάκι ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το τριμμένο κρεμμύδι και το μίγμα του σκόρδου με το τζίντζερ μέχρι να βγάλουν τα αρώματά τους. Κατόπιν, προσθέτετε και τις πολύχρωμες πιπεριές και το κρεμμύδι κομμένο σε σπιρτόξυλα και συνεχίζετε το σοτάρισμα ανακατεύοντας συνέχεια. Σβήνετε με το λευκό κρασί.

Βήμα 3

Χαμηλώνετε τη φωτιά και μαγειρεύετε τις πιπεριές για 10 λεπτά περίπου. Πασπαλίζετε με το κάρι και ανακατεύετε. Προσθέτετε τις καθαρισμένες γαρίδες βυθίζοντάς τις μέσα στη σάλτσα και αλατίζετε ελαφρά. Σκεπάζετε το τηγάνι με ένα καπάκι και μαγειρεύετε για 5-10 λεπτά ακόμα.

Βήμα 4

Σερβίρετε το φαγητό σε πιατέλα και, αν θέλετε, συνοδεύετε με βρασμένο αρωματικό ρύζι basmati.

Πηγή: ikypros.com