

# Σκορπιοί μπουρδέτο του κυρ-Σπύρου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



## Υλικά συνταγής

- 2 μέτριοι σκορπιοί, καθαρισμένοι
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουταλιά της σούπας κόκκινο καυτερό πιπέρι (πάπρικα)
- 1 φλιτζάνι τσαγιού κρασί άσπρο (ξηρό)
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 κιλό ντομάτες τριμμένες στον τρίφτη
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- αλάτι

## Εκτέλεση συνταγής

1. Βάζουμε το λάδι στην κατσαρόλα να κάψει και ρίχνουμε το κρεμμύδι

χοντροκομμένο σε μέτρια φωτιά να μαλακώσει -όχι να καεί. Ρίχνουμε το σκόρδο ψιλοκομμένο, την πάπρικα, ανακατεύουμε και σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί.

2. Μόλις εξατμιστεί το κρασί βάζουμε μέσα τους σκορπιούς με λίγο χλιαρό νερό. Προσθέτουμε την ντομάτα, τη ζάχαρη και αλατάκι, ανακατεύουμε ελαφρά και κλείνουμε το καπάκι. Τους αφήνουμε να βράσουν 20' γυρίζοντάς τους ενδιάμεσα κι απ' την άλλη μεριά.
3. Βγάζουμε τους σκορπιούς απ' την κατσαρόλα για να μην παραβράσουν και



αία. Οι  
και με

**Όσοι τυχεροί έχουν επισκεφθεί τους κουκλίστικους Παξούς δύσκολο να μην έχουν περάσει για φρέσκο ψάρι απ' την ταβέρνα «Μπουλούκος».** Τα τελευταία 10 χρόνια επώνυμοι και μη συρρέουν την εποχή της high season για να απολαύσουν τα χειροποίητα μεζεδάκια και την ευγενέστατη εξυπηρέτηση της κυρίας Άννας και του κυρ-Σπύρου χαλαρώνοντας στη θέα των μαγευτικών γαλαζοπράσινων νερών του Ιουνίου -τα τραπέζια του εστιατορίου βρίσκονται κυριολεκτικά δίπλα στη θάλασσα. Με τα παραδοσιακά ελληνικά και μεσογειακά της πιάτα, όπου κυριαρχεί το φρέσκο ψάρι και τα θαλασσινά, τα σπιτικά γλυκίσματα και το ολόφρεσκο παγωτό βασισμένο σε αυθεντική ιταλιάνικη συνταγή, η κουζίνα του

«Μπουλούκου» συγκαταλέγεται στα «αξιοφάγωτα» των πανέμορφων Παξών. Ο «Μπουλούκος» είναι ανοιχτός από Μάιο έως Οκτώβρη. Ευχαριστούμε τον κυρ-Σπύρο που μας έστειλε τη συνταγή.

**Πηγή:** [icookgreek.com](http://icookgreek.com)