

14 Οκτωβρίου 2016

Καβούρια γιουβέτσι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

- 5 φρέσκα καβούρια
- 1 καρότο κομμένο μπρινουάζ
- 1 κολοκύθι
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 1 πράσο κομμένο μπρινουάζ
- 2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 2 φλ. κριθαράκι
- 6 κ.σ. σκορδόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 λεμόνι (χυμός)

Εκτέλεση

1. Ζεματάμε τα καβούρια σε λίγο βραστό νερό για 1-2΄ , μέχρι να αλλάξουν χρώμα. Κρατάμε το νερό στο οποίο έβρασαν. Παράλληλα, ανοίγουμε, καθαρίζουμε και κόβουμε τα καβούρια.

2. Σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο σοτάρουμε όλα τα ψιλοκομμένα λαχανικά. Σοτάρουμε μαζί και τα καβούρια για 2΄ και τα βγάζουμε σε πιατέλα.

3. Στο ίδιο τηγάνι ρίχνουμε το κριθαράκι και το ανακατεύουμε, να λαδωθεί καλά. Προσθέτουμε και τα σοταρισμένα λαχανικά. Ρίχνουμε λίγο λίγο το νερό όπου έβρασαν τα καβούρια. Για κάθε φλιτζάνι τσαγιού κριθαράκι προσθέτουμε δυόμισι νερό.

4. Αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε για 10΄. Τέλος, ξαναρίχνουμε τα καβούρια στο φαγητό. Στύβουμε λεμόνι και πασπαλίζουμε με μαϊντανό.

Πηγή argiro.gr