30 Σεπτεμβρίου 2017

Bisque γαρίδας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown

Υλικά Συνταγής
τα κεφάλια από 500 γρ. γαρίδες
1/4 φλ. ελαιόλαδο
1 καρότο
1 κολοκύθι
1/2 σελινόριζα
1 φινόκιο
1 κρεμμύδι
2 πρέζες σκόρδο αποξηραμένο
1/2 φλ. λευκό κρασί
1 συσκευασία ψιλοκομμένες ντομάτες
1 συσκευασία κριθαράκι
λίγος μαϊντανός ψιλοκομμένος

αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση
Ζεσταίνουμε το λάδι και προσθέτουμε τα κεφάλια γαρίδας. Τα αφήνουμε να ψηθούν πολύ καλά ανακατεύοντας για 7-8΄. Χοντροκόβουμε τα λαχανικά. Τα σοτάρουμε με τα κεφάλια γαρίδας για 5-6΄ σε δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε τον πελτέ. Τον τρίβουμε στη βάση της κατσαρόλας να ψηθεί για 1΄-2΄. Σβήνουμε με το κρασί. Ντεγκλασάρουμε ανακατεύοντας τα υλικά. Αφήνουμε να εξατμιστεί τελείως το αλκοόλ. Προσθέτουμε το νερό τα κλωνάρια μαϊντανό και το πιπέρι και χαμηλώνουμε την φωτιά. Σιγοβράζουμε με σκεπασμένη την κατσαρολα για 30΄. Σουρώνουμε την bisque σε ψιλή σίτα.

Πηγή: argiro.gr