

11 Δεκεμβρίου 2017

## Γαρίδες με σκορδόλαδο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά :

500 γρ. κατεψυγμένες, καθαρισμένες γαρίδες

Νερό, αλάτι

2-4 σκελίδες σκόρδο

5 κουταλιές της σούπας λάδι

½ ποτήρι άσπρο κρασί

Πιπέρι

2 κουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος

Εκτέλεση :

Τοποθετούμε τις παγωμένες γαρίδες σε νερό που βράζει, όπου προσθέτουμε αλάτι. Μετά την πρώτη βράση τις στραγγίζουμε και τις αφήνουμε να στεγνώσουν.

Ζεσταίνουμε το λάδι σε τηγάνι κι εκεί σοτάρουμε τις γαρίδες για 3-4 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και ρίχνουμε το κρασί. Αφήνουμε το φαγητό να βράσει, ώσπου να μείνει με το ζουμί του. Στο τέλος προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό. Αν θέλουμε περιχύνουμε τις γαρίδες με χυμό λεμονιού.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)