

Δείτε πώς να φτιάξετε ζουμερές πεντανόστιμες γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα ντομάτας και φέτα εύκολα και γρήγορα! Αυτός ο μεζές είναι για μερακλήδες και είναι από τους πιο αγαπημένους μου. Φτιάξτε τη συνταγή μου, βάλτε και λίγο ουζάκι, κρασάκι ή μπιρίτσα και καλή απόλαυση!

Τι θα χρειαστείτε

12 μεγάλες γαρίδες

1 μικρό κρεμμύδι φιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο φιλοκομμένες

1 σφηνάκι ούζο

1 φλιτζάνι σάλτσα ντομάτας ή ντομάτες στον τρίφτη

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Ταμπάσκο ή τσίλι ή πιπέρι καγιέν

Μισό φλιτζάνι χοντροτριμμένη φέτα

Γαρίδες σαγανάκι

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε τις γαρίδες. Αφαιρούμε το κέλυφος. Κάνουμε μια μικρή χαραγματιά στη ράχη και αφαιρούμε το έντερο. Αφήνουμε μόνο την ουρά και το κεφάλι.

Σε βαθύ τηγάνι προσθέτουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Σβήνουμε με το ούζο. Προσθέτουμε τη ντομάτα, μισό φλιτζάνι νερό, αλάτι και πιπέρι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Αν μας αρέσουν τα πικάντικα, προσθέτουμε λίγο ταμπάσκο ή τσίλι ή πιπέρι καγιέν. Μαγειρεύουμε τη σάλτσα για 15 λεπτά. Προσθέτουμε τις γαρίδες καθαρισμένες, στις οποίες έχουμε αφήσει μόνο την ουρά και το κεφάλι. Μόλις αλλάξουν χρώμα τις γυρίζουμε από την άλλη μεριά. Οι γαρίδες θέλουν πολύ λίγο μαγείρεμα για να κρατηθούν ζουμερές και νόστιμες. Μην τις παραβράσετε! 2-3 λεπτά είναι αρκετά.

Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε χοντροτριμμένη φέτα.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε με φρέσκο ψωμάκι με συνοδεία από ουζάκι, κρασάκι, μπιρίτσα ή ότι αγαπάμε!

Καλή απόλαυση!

Γαρίδες σαγανάκι

Βήμα προς Βήμα

1 Καθαρίζουμε τις γαρίδες.

2 Σε βαθύ τηγάνι προσθέτουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.-

3 Σβήνουμε με το ούζο.

4 Προσθέτουμε τη ντομάτα, μισό φλιτζάνι νερό, αλάτι και πιπέρι και χαμηλώνουμε τη φωτιά.

5 Αν μας αρέσουν τα πικάντικα, προσθέτουμε λίγο ταμπάσκο ή τσίλι ή πιπέρι καγιέν.

6 Μαγειρεύουμε τη σάλτσα για 15 λεπτά.

7 Προσθέτουμε τις γαρίδες. Μόλις αλλάξουν χρώμα τις γυρίζουμε από την άλλη μεριά. Θέλουν πολύ λίγο μαγείρεμα για να κρατηθούν ζουμερές και νόστιμες. 2-3 λεπτά είναι αρκετά.

8 Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε χοντροτριμμένη φέτα.

9 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε με φρέσκο ψωμάκι με συνοδεία από ουζάκι, κρασάκι, μπιρίτσα ή ότι αγαπάμε! Καλή απόλαυση!