



## Κριθαρότο με γαρίδες & φινόκιο

Μερίδες: 2, Χρόνος προετοιμασίας: 10', Χρόνος μαγειρέματος: 20'

### Υλικά:

- 300 γρ. γαρίδες ολόκληρες, φρέσκες ή κατεψυγμένες
- 150 γρ. κριθαράκι μέτριο
- 1 μικρό κρεμμύδι
- 100 ml ούζο
- 100 γρ. φινόκιο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 250 ml ζωμό λαχανικών ή κότας
- 20γρ βούτυρο
- αλάτι πιπέρι
- λίγο λευκό κρασί
- 1 lime
- 5-6 κ.σ. παρμεζάνα

### Εκτέλεση

**1.** Καθαρίστε τις γαρίδες αφαιρώντας το κέλυφος και το εντεράκι και αφήστε το κεφάλι και τη ουρά. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι και κόψτε το φινόκιο σε μικρά κομματάκια. Βάλτε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και αφήστε το να κάψει σε δυνατή φωτιά. Ρίξτε τις γαρίδες, το κρεμμύδι και το φινόκιο και σοτάρετε μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και οι γαρίδες να αλλάξουν τελείως χρώμα.

**2.** Χαμηλώστε τη φωτιά στη μεσαία σκάλα. Σβήστε με το ούζο και αφήστε για 1-2 λεπτά. Σβήστε με το κρασί και αφήστε άλλα 2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ. Προσθέστε στο τηγάνι το κριθαράκι και τον μισό ζωμό. Αλατοπιπερώστε.



3. Ανακατεύοντας συνεχώς, μαγειρέψτε το κριθαράκι μέχρι να απορροφήσει όλα τα υγρά. Αφαιρέστε τις γαρίδες και αφήστε τις στη άκρη σε ζεστό μέρος. Προσθέστε σταδιακά τον υπόλοιπο ζωμό, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να βράσει και να χυλώσει το κριθαράκι.
4. Κατεβάσετε από τη φωτιά. Προσθέστε την παρμεζάνα, το βούτυρο και ξύσμα από το lime. Ανακατέψτε και σερβίρετε αμέσως με τις γαρίδες και πρασινάδα από το φινόκιο.

### **Chef's tips:**

1. Για περισσότερη γεύση, αντικαταστήστε τον μισό ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών με ζωμό οστρακοειδών (bisque).
2. Αν υπάρχει η δυνατότητα να γίνει με ασφάλεια (όχι κάτω από απορροφητήρα), στο στάδιο που σοτάρετε τις γαρίδες, σβήστηκε πρώτα με το ούζο και βάλτε του φωτιά (flambé). Αφήστε 1 λεπτό και σβήστε με το κρασί. Συνεχίστε τα βήματα κανονικά.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**

**Yellow** - Χαριλάου Τρικούπη & Κρήτης 27, Κηφισιά. Τηλ: 211.411.0962