



Καραβιδομακαρονάδα με ταλιατέλες με μελάνι σουπιάς και πέστο κόλιανδρο

Μια διαφορετική καραβιδομακαρονάδα με καραβίδες Χαλκίδας και νότες Ταυλανδέζικης κουζίνας

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τις καραβίδες

6- 7 Καραβίδες
Χαλκίδας μέτριο
μέγεθος
ελαιόλαδο, αλάτι

Για τη σάλτσα

40ml ελαιόλαδο
50g κρεμμύδι
1 κομμάτι τζίντζερ
2cm (δηλαδή 2g
τριμμένο)
3g πάστα κόκκινο
κάρυ
250g ζωμό καραβίδας
8g πελτές ντομάτας
70g γάλα καρύδας
10g ζάχαρη rapela ή
φοίνικα
χυμός και ξύσμα από
2 λάιμ

Για το πέστο κόλιανδρο

100g φρέσκο
κόλιανδρο μόνο τα
φύλλα
8g πάγο
40g λευκό αμύγδαλο
80g ελαιόλαδο
χυμό από 1 λάιμ
αλάτι

Εκτέλεση

Καραβίδες

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180ο.
- Τοποθετούμε τις καραβίδες σε ένα ταψί, αλατίζουμε και ραντίζουμε με ελαιόλαδο (περίπου 1 κ. σ.)
- Ψήνουμε για 3- 4´.

Σάλτσα

- Τρίβουμε στον τρίφτη (στην ψιλή πλευρά το τζίντζερ).
- Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε το τριμμένο τζίντζερ και την πάστα κόκκινου κάρυ και σιγαρίζουμε για 1- 2´.
- Προσθέτουμε το κρεμμύδι και σιγαρίζουμε άλλα 2´
- Προσθέτουμε τον πελτέ της ντομάτας και τον καίμε στο τηγάνι για 1´ ακόμα και σβήνουμε με το ζωμό καραβίδας. (συνταγή στο τέλος)
- Βράζουμε για 4- 5´ και προσθέτουμε το γάλα καρύδας.
- Βγάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το χυμό και το ξύσμα λάιμ και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί και ρίχνουμε μέσα στη σάλτσα τα μακαρόνια.
- Μαγειρεύουμε για 1´ να χυλώσει η μακαρονάδα.



Για τη μακαρονάδα
1 πακέτο ταλιατέλες
με μελάνι σουπιιάς

**Για το ζωμό
καραβίδας**

250g καρκάσες
(δαγκάνες, κεφάλια,
κέλυφος) караβίδας
55g ελαιόλαδο
½ καρότο
½ κρεμμύδι
1 κ. σ. πελτέ
ντομάτας
2 σκελίδες σκόρδο
1 σφηνάκι κονιάκ
2 κλωνάρια φρέσκο
θυμάρι

Πέστο κόλιανδρο

- Πλένουμε και στεγνώνουμε τα φύλλα από τον κόλιανδρο.
- Στύβουμε 1 λάιμ.
- Τοποθετούμε στον κάδο του μπλέντερ όλα τα υλικά και χτυπάμε μέχρι να αποκτήσει βελούδινη υφή.

Μακαρονάδα

- Βράζουμε τις ταλιατέλες σε άφθονο αλατισμένο νερό σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Σερβίρισμα

- Τοποθετούμε στο πιάτο τα μακαρόνια, από πάνω τις караβίδες και μια κ. γ. πέστο κόλιανδρο.

Ζωμός караβίδας

- Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα και βάζουμε μέσα το ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε τις караβίδες και τσιγαρίζουμε για 3- 4' να πάρουν όμορφο χρώμα.
- Καθαρίζουμε και ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι και το καρότο.
- Τα κόβουμε λεπτές φέτες και τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα με τις караβίδες.
- Τσιγαρίζουμε 2' ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα.
- Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και ανακατεύουμε να πάει παντού.
- Σβήνουμε με το κονιάκ και αφήνουμε να εξατμιστεί.
- Προσθέτουμε το θυμάρι και καλύπτουμε με νερό κρύο, τόσο όσο να καλύψει απλά τις караβίδες.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για 30'.
- Σουρώνουμε.
- Ο ζωμός μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο για 3 ημέρες ή στην κατάψυξη για 2 μήνες.

Tip

Το πέστο κόλιανδρο μπορεί να μείνει για μία εβδομάδα στο ψυγείο. Εναλλακτικά μπορείτε να το συντηρήσετε για 1 μήνα στην κατάψυξη σε παγοκύστες και να βγάζετε όσο χρειάζεστε.