



# ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΑΣΠΡΗ ΣΑΛΤΣΑ

---

## ΥΛΙΚΑ:

- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 250 γρ. γαρίδες καθαρισμένες
- 1 κουτί μακαρόνια σπαγγέτι
- 1 ντοματοχυμό 200 γρ.
- 250γρ. φρέσκα κρέμα
- ελαιόλαδο για το τσιγάρισμα
- αλάτι και πιπέρι

Συνταγή: Άντρεα Σωτηρίου

# ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι σε λίγο ελαιόλαδο.



- 
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τις γαρίδες και τις αφήνουμε να τσιγαριστούν για πέντε περίπου λεπτά.



- 
- Ακολούθως προσθέτουμε τον ντοματοχυμό, αλάτι και πιπέρι και αφήνουμε να βράσουν σε σιγανή φωτιά μέχρι να δέσει ελαφρώς η σάλτσα.



- 
- Ταυτόχρονα βράζουμε τα μακαρόνια σε μπόλικο αλατισμένο νερό, για 8 – 10 λεπτά. Δεν τα θέλουμε να παραβράσουν.



- Αφού δέσει η κόκκινη σάλτσα μας, προσθέτουμε την φρέσκα κρέμα και συνεχίζουμε να σιγοβράζουμε για ακόμα 2 περίπου λεπτά.



- 
- Στην συνέχεια ρίχνουμε στη σάλτσα τα μακαρόνια μας στραγγισμένα.
  - **ΕΤΟΙΜΗ Η ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ!!!**

