

## Γαρίδες σπετσοφάι

### Υλικά

- 700g γαρίδες καθαρισμένες
- 150g λουκάνικο chorizo
- **180g Σάλτσα Σπετσοφάι (Κωδ. 55750)**
- **30g Bisque Οστρακοειδών (Κωδ. 43718)**
- 3-4 τοματίνια κομμένα στη μέση
- 5 μικρές πράσινες πιπεριές
- 1/3 ματσάκι μαϊντανός
- 1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι
- Λίγο σχινόπρασο
- Λίγο λευκό κρασί
- Λίγο αλάτι
- Λίγο νερό

### Εκτέλεση

1. Αλατίζουμε ελαφρώς τις γαρίδες, κόβουμε το λουκάνικο σε φέτες και τα σοτάρουμε σε αντικολητικό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο. Σβήνουμε με κρασί και αποσύρουμε σε ένα πιάτο.
2. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε τα τοματίνια και το ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, προσθέτουμε τη Σάλτσα Σπετσοφάι και μισό ποτήρι νερό.
3. Προσθέτουμε την Bisque Οστρακοειδών και δίνουμε μία βράση. Στη συνέχεια ρίχνουμε τις γαρίδες με τα λουκάνικα και συνεχίζουμε για 1–2 λεπτά τον βρασμό.
4. Τέλος, προσθέτουμε τον μαϊντανό και το σχινόπρασο, ψιλοκομμένα.
5. Σερβίρουμε σε ένα πιάτο με τηγανητά πιπεράκια, από πάνω τις γαρίδες και τη σάλτσα. Προαιρετικά συνοδεύουμε με φέτα ή άλλο τυρί της αρεσκείας σας.