

Κριθαρότο με Γαρίδες φέτα και σάλτσα τομάτας Velluto Napoli

Υλικά

- 500g γαρίδες (μεσαίες, καθαρισμένες)
- 200g κριθαράκι μέτριο
- **100g Κονφί Κρεμμύδι (κωδ. 55190)**
- **10g Πάστα Σκόρδου (κωδ. 55014)**
- 120ml λευκό κρασί
- **250g Σάλτσα Τομάτας Velluto Napoli (κωδ. 55228)**
- 100ml ελαιόλαδο
- 2g μπούκοβο (προαιρετικά)
- Αλάτι, πιπέρι
- **15g Ζωμός Λαχανικών Premium (κωδ. 43952)**
- 100g φέτα
- Λίγος φρέσκος μαϊντανός

Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθιά κατσαρόλα και προσθέτουμε το Κονφί Κρεμμύδι. Το αφήνουμε να ζεσταθεί καλά για 2-3 λεπτά.
2. Προσθέτουμε την Πάστα Σκόρδου και ανακατεύουμε για 1 λεπτό.

3. Ρίχνουμε τις γαρίδες και σοτάrouμε για 1–2 λεπτά από κάθε πλευρά. Σβήνουμε με το λευκό κρασί και τις αποσύrouμε από την κατσαρόλα.
4. Στην ίδια κατσαρόλα ρίχνουμε το κριθαράκι και σοτάrouμε ελαφρώς. Σταδιακά προσθέτουμε ζεστό Ζωμό Λαχανικών Premium, ανακατεύοντας συνεχώς, όπως στο ριζότο, για περίπου 12–15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.
5. Προσθέτουμε τη Σάλτσα Τομάτας Velluto Napoli, το μπούκοβο (αν το χρησιμοποιήσουμε), αλάτι και πιπέρι. Μαγειρεύουμε για περίπου 5 λεπτά μέχρι να ζεσταθεί η σάλτσα.
6. Επαναφέρουμε τις γαρίδες στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε απαλά για 1–2 λεπτά, μέχρι να δέσουν οι γεύσεις.
7. Σερβίrouμε ζεστό το κριθαρότο. Γαρνίrouμε με θρυμματισμένη φέτα, φρέσκα μυρωδικά της επιλογής μας και ελαιόλαδο.