

Κριθαράκι παρμεζάνας με γαρίδες και ψητά τοματίνια

Υλικά

- 300γρ κριθαράκι μέτριο
- 12 μεγάλες γαρίδες καθαρισμένες
- 150γρ τοματίνια
- 1 κ.γ. Λεπτοκομμένο σχοινόπρασο
- 20γρ φρέσκο θυμάρι
- 1 lime
- 40γρ βούτυρο
- 40γρ ελαιόλαδο
- 40γρ ούζο
- **200γρ parmesan cream (Κωδ. 55153)**
- **50γρ κρεμμύδι κονφί (Κωδ. 55190)**
- **20γρ ζωμός οστρακοειδών (Κωδ. 43911)**
- **1κ.σ. πάστα σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **100γρ σάλτσα professional (Κωδ. 55213)**

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τα τοματίνια στην μέση και τα μαρινάρουμε με λίγη από την πάστα σκόρδου ,ελαιόλαδο και θυμάρι. Ψήνουμε σε φούρνο στους 150° για 25 λεπτά περίπου.
2. Σε ένα λίτρο νερό ανακατεύουμε τον ζωμό οστρακοειδών και δίνουμε μια βράση.
3. Σε κατσαρολάκι σοτάρουμε ελαφρώς το κριθαράκι ,το κρεμμύδι κονφί και σβήνουμε με ούζο.
4. Μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ προσθέτουμε την σάλτσα τομάτα professional και σταδιακά τον ζωμό μέχρι να μαλακώσει το κριθαράκι (θέλουμε να μείνει al dente).
5. Αποσύρουμε από την φωτιά και δένουμε με την κρέμα παρμεζάνας και 1 κομματάκι βούτυρο ανακατεύοντας διαρκώς ώστε να ομογενοποιηθεί.

6. Σε τηγάνι με λίγο βούτυρο σοτάrouμε τις γαρίδες αλατοπιπερωμένες με λίγο πάστα σκόρδου και θυμάρι φρέσκο. Κατεβάζουμε από την φωτιά και αρωματίζουμε με ξύσμα λάιμ και χυμό.
7. Σε ένα βαθύ πιάτο σερβίrouμε το κριθαράκι με 3-4 γαρίδες και τοματίνια κονφί από πάνω ,γαρνίrouμε με λίγο ελαιόλαδο και λεπτοκομμένο σχοινόπρασο.