

PARARDELLE ME ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



- 250 γραμ. Papardelle PRIMO GUSTO
- 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά σούπας βούτυρο
- 14 γαρίδες μέτριες
- 1 μεγάλο καρότο κομμένο σε μπάστουνάκια σαν σπιρτόξυλα
- 1 μεγάλο κολοκύθι κομμένο σε μπάστουνάκια σαν σπιρτόξυλα
- 3 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός
- 2 κουταλιές σούπας άσπρο ξηρό κρασί
- 1 φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κουταλιά γλυκού κόρν φλάουρ
- 1 κύβο ζωμού κοτόπουλου
- 1 κύβο ζωμού λαχανικών
- 3 κουταλιές σούπας κρέμα
- 1 κουταλιά σούπας ξύδι
- χοντροκομμένο πιπέρι
- 3 κουταλιές σούπας τριμμένη παρμεζάνα (προαιρετικά)

Βράζετε τις γαρίδες για 3'-4' σε 6 φλιτζάνια νερό μαζί με το ξύδι (μη ρίξετε αλάτι αν χρησιμοποιήσετε τους κύβους). Βγάζετε τις γαρίδες, προσθέτετε τους κύβους και βράζετε για 5'-6' σε δυνατή φωτιά. Κρατάτε 1 ½ φλιτζάνι βραστό ζωμό και του ρίχνετε το κορν φλάουρ διαλυμένο σε 2 κουταλάκια νερό. Σοτάρτετε στο λάδι και στο βούτυρο τα κρεμμύδια και προσθέτετε το κολοκύθι και το καρότο και σε 1' τις γαρίδες που εν τω μεταξύ έχετε καθαρίσει. Σβήνετε με το κρασί και χαμηλώνετε την φωτιά. Αφήνετε για 2' και προσθέτετε τον ζωμό και τον μαϊντανό. Μόλις πάρει βράση σβήνετε την φωτιά και ρίχνετε την κρέμα. Βράζετε τα ζυμαρικά, τα σουρώνετε, τ' ανακατεύετε με την σάλτσα, τα πασπαλίζετε με χοντροκομμένο πιπέρι και την παρμεζάνα και σερβίρετε αμέσως.