

## RIGATONI TRICOLORE ME ΑΓΓΙΝΑΡΕΣ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ



- 400 gr. Rigatoni Tricolore Primo Gusto
- 5 φρέσκιες αγγινάρες
- 1 κουταλιά σούπας ξύδι
- 1 κιλό γαρίδες
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 2 κουταλιές σούπας άνηθο
- 1 ποτηράκι του κρασιού κρασί άσπρο αρετσίνωτο
- 1 κουταλιά σούπας αλάτι
- Το χυμό 1 λεμονιού
- 1 κουταλιά σούπας αλεύρι
- 6 κουταλιές σούπας λάδι

Καθαρίζουμε τις αγγινάρες και τις κόβουμε στα 4 μέχρι να ετοιμάσουμε τα υπόλοιπα λαχανικά. Τις βάζουμε σε νερό που πρέπει να έχουμε διαλύσει το αλεύρι, το λεμόνι και το αλάτι (το νερό πρέπει να τις σκεπάζει). Βράζουμε τις γαρίδες μαζί με το ξύδι, για 5 λεπτά. Κρατάμε 1 φλιτζάνι από το ζουμί που τις βράσαμε. Σοτάρουμε το κρεμμύδι στο λάδι, προσθέτουμε το κρεμμυδάκι, τον άνηθο και τις αγγινάρες μαζί με 2 φλιτζάνια από το ζουμί που είχαμε τις αγγινάρες. Αν χρειασθεί νερό προσθέτουμε το ζουμί τους. Αφήνουμε να βράσει για 15-20 λεπτά, ρίχνουμε τις γαρίδες και το κρασί και βράζουμε για άλλα 5 λεπτά. Πρέπει η σάλτσα να είναι αρκετά δεμένη. Βράζουμε τα ζυμαρικά, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα (αν θέλουμε πασπαλίζουμε με τυρί) και σερβίρουμε αμέσως.