

## ΚΟΦΤΟ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ



- 400 γραμ. Κοφτό Stella
- 6 κουταλιές ελαιόλαδο
- 500 γραμ. χταποδάκι βρασμένο και κομμένο σε μέτρια κομματάκια
- 3 κουταλιές της σούπας άνηθο ψιλοκομμένο
- 3 κουταλιές της σούπας μαϊντανό
- 500 γραμ. γαρίδες μεσαίου μεγέθους, βρασμένες και καθαρισμένες
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού
- 2 κουταλιές της σούπας ξύδι βαλσάμικο
- 2 κουταλιές της σούπας κάρφη
- αλατοπίπερο
- ½ κουταλάκι ρίγανη
- ½ κουταλάκι βασιλικό
- ½ κουταλάκι μουστάρδα

Βράζουμε τα ζυμαρικά al dente στο νερό από τις γαρίδες. Τα σουρώνουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και τα αφήνουμε στο ψυγείο. Περιχύνουμε με αυτά τα ζυμαρικά. Ανακατεύουμε και σερβίρουμε αμέσως.