**Μακαρόνια με γαρίδες σε κόκκινη σάλτσα!**

Υλικά:

2 φλ περίπου μικρές καθαρισμένες γαρίδες

2 - 3 φρέσκα κρεμμύδια ή 1 ξερό κρεμμύδι

1/3 φλ ελαιόλαδο

3 - 4 σκελίδες σκόρδο

2 κανονικές ντομάτες τριμμένες ή 450 ml ντοματοχυμό

2 - 3 κουταλιές μαιντανό ψιλοκομμένο

1/4 φλ ούζο ή 1/3 φλ λευκό κρασί

Λίγο αλάτι και πιπέρι

300γρ μακαρόνια ολικής

Αλάτι

2 Κ ελαιόλαδο

1/2 φέτα

Εκτέλεση:

Προετοιμάζουμε τις γαρίδες: Σε αντικολλητικό τηγάνι με 2 Κ ελαιόλαδο τσιγαρίζουμε τις γαρίδες μέχρι να είναι έτοιμες και τις αποσύρουμε από το τηγάνι.

Στο ίδιο τηγάνι κόβουμε το κρεμμύδι και το σωτάρουμε μαζί με το σκόρδο σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαραθεί το σκόρδο.

Σβήνουμε με το ποτό επιλογής μας και προσθέτουμε την τριμμένη ντομάτα ή τον ντοματοχυμό.

Αφήνουμε να βράσει μέχρι να τραβήξει τα υγρά της και προσθέτουμε τον μαιντανό και το αλατοπίπερο (προσοχή στην ποσότητα του αλατιού).

Προσθέτουμε τις γαρίδες και αφήνουμε να βράσουν 5 λεπτά και κατεβάζουμε από το μάτι την σάλτσα μας. (Σε περίπτωση που δεν υπάρχει πολύ υγρασία στην σάλτσα μας μπορούμε να προσθέσουμε λίγο νερό)

Στο μεταξύ βράζουμε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό 2 λεπτά λιγότερο από ότι γράφει η συσκευασία και τα στραγγίζουμε.

Στην σάλτσα με γαρίδες, προσθέτουμε τα μακαρόνια και ψήνουμε για ακόμα 3 - 4 λεπτά μέχρι να είναι έτοιμα.

Πασπαλίζουμε το πιάτο μας με λίγη φέτα (30γρ περίπου) και φρέσκα φύλα μαιντανού και

ΚΑΛΗ ΜΑΣ ΟΡΕΞΗ.