



Tagliatelle with Shrimp and Mastiha Cream Sauce

This dish takes its cue from a classic Greek taverna shrimp dish.

4 servings

For the Sauce

1 pound (½ kilo) large shrimp, heads removed and shelled but with tails attached

Fresh strained juice of 1 lemon

2 Tbsps. butter

1 Tbsp. extra virgin olive oil

1 medium onion, very finely chopped

1 garlic clove, minced

½ tsp. small Mastiha crystals, pounded with a little salt (see page XXX)

3 large, firm ripe tomatoes, peeled, seeded and chopped

¼ cup Mastiha liqueur

1/3 cup heavy cream

Salt and freshly ground black pepper to taste

1 pound (½ kilo) tagliatelle or fettucine, boiled to al dente in salted water and drained

1. Using a sharp paring knife, remove the threadlike intestine from the shrimp. Wash, drain, sprinkle with lemon juice, and set aside in the refrigerator until ready to use.
2. Heat one tablespoon each of butter and olive oil in a large skillet. When the butter stops bubbling, add the onion and cook over medium-low heat until very soft, about 10-12 minutes. Add the garlic and stir for a minute or so.
3. While the onions are cooking, pulverize the tomatoes in a food processor until smooth. Add them to the skillet, together with the pounded Mastiha. Cook the tomato-onion mixture over medium heat until thick, about 8 minutes. Add the Mastiha liqueur and let simmer another three minutes.
4. Drain the shrimp and add them to the skillet. Simmer for about four minutes, or until the shrimp firm up and turn pink. Add the cream, season with salt and pepper and stir well but gently to combine. Just before removing from heat, add the last dab of butter. Serve hot over the hot pasta.

Ταλιατέλες με Σάλτσα με Γαρίδες και Μαστίχα

Το πιάτο αυτό αποτελεί συνέχεια ενός κλασικού πιάτου με γαρίδες μιας ταβέρνας.

4 μερίδες

Για τη Σάλτσα

½ κιλό μεγάλες γαρίδες, χωρίς τα κεφάλια και καθαρισμένες αλλά με τις ουρές τους

Φρεσκοστιμμένο χυμό 1 λεμονιού

2 κ.σ. βούτυρο

1 κ.σ. εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

1 μέτριο κρεμμύδι, πολύ ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

½ κ.γ. μικρούς κρυστάλλους Μαστίχας, αλεσμένους μαζί με λίγο αλάτι (βλ. σελ. XXX)

3 μεγάλες σφιχτές ντομάτες, ξεφλουδισμένες, ξεσοριασμένες και ψιλοκομμένες

¼ φλιτζ. λικέρ Μαστίχας

1/3 φλιτζ. κρέμα γάλακτος

Αλάτι και φρεσκοαλεσμένο μαύρο πιπέρι, κατά προτίμηση

½ κιλό ταλιατέλες ή φετουσίνι, βρασμένα al dente σε αλατισμένο νερό και στραγγισμένα

1. Με ένα κοφτερό μαχαίρι κουζίνας, αφαιρούμε τα εντεράκια από τις γαρίδες. Τις πλένουμε, τις στραγγίζουμε, τις περιχύνουμε με χυμό λεμονιού και τις αφήνουμε στην άκρη στο ψυγείο μέχρι να είμαστε έτοιμοι να τις χρησιμοποιήσουμε.
2. Ζεσταίνουμε 1 κ.σ. βούτυρο και 1 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι. Μόλις το βούτυρο σταματήσει να αφρίζει, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το ψήνουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά για 10-12 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Προσθέτουμε το σκόρδο και ανακατεύουμε για 1 λεπτό.
3. Πολτοποιούμε τις ντομάτες στον πολυκόφτη (μούλτι). Τις προσθέτουμε στο τηγάνι, μαζί με την αλεσμένη Μαστίχα. Μαγειρεύουμε το μίγμα ντομάτας-κρεμμυδιού σε μέτρια φωτιά μέχρι να πήξει, για 8 λεπτά. Προσθέτουμε το λικέρ Μαστίχας και αφήνουμε το μίγμα να σιγοβράσει για 3 λεπτά ακόμα.
4. Στραγγίζουμε τις γαρίδες και τις προσθέτουμε στο τηγάνι. Τις σιγοβράζουμε για 4 λεπτά περίπου, ή μέχρι οι γαρίδες να πάρουν ένα ροζέ χρώμα. Προσθέτουμε την κρέμα, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά αλλά ελαφρά, να δέσουν τα υλικά μεταξύ τους. Λίγο πριν απομακρύνουμε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτουμε την τελευταία κουταλιά βούτυρο. Σερβίρουμε την σάλτσα ζεστή πάνω από τα ζεστά μακαρόνια.