

12 Μαΐου 2013

Κόκορας παστιτσάδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά



- **1** κόκορας 2 κιλά, κομμένος σε μερίδες
- **1/4 φλ.** ελαιόλαδο
- **1 κ.σ.** βούτυρο Κερκύρας
- **3** κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- **3** σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- **1 πρέζα** κανέλα τριμμένη
- **1 πρέζα** γαρίφαλο τριμμένο
- **1 πρέζα** μοσχοκάρυδο τριμμένο
- **1 πρέζα** μπαχάρι
- **2 κ.σ.** πελτέ ντομάτας
- **1 κ.γλ.** ζάχαρη
- **3/4 φλ.** κόκκινο κρασί
- **2** ώριμες ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
- **2 πακέτα** χοντρά μακαρόνια με τρύπα (παστίτσιου)
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- κεφαλοτύρι τριμμένο ή μυζήθρα ξερή, τριμμένη

Η φημισμένη κερκυραϊκή παστιτσάδα στο πιάτο σας. Μια πεντανόστιμη συνταγή που από τη στιγμή που τη δοκίμασα στη μαγική Κέρκυρα, πριν από πολλά χρόνια, τη φτιάχνω σχεδόν κάθε εβδομάδα. ([περισσότερα...](#))