

22 Νοεμβρίου 2013

Απίθανη κόκκινη μακαρονάδα με ελιές, κάππαρη και βασιλικό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

500γρ. λινγκουίνι

2 σκελίδες σκόρδο

2κ.σ. κάππαρη

6 λιαστές ντομάτες, κομμένες

1κ.σ. ελιές πράσινες, χωρίς κουκούτσι, κομμένες στη μέση

1 Pummaro

1κ.σ. φρέσκο βασιλικό, ψιλοκομμένο

2κ.σ. ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

Επειδή είμαστε μακαρονάδες, τι να κάνουμε (αυτό το αστείο δε θα παλιώσει ποτέ), όλοι θέλουμε ένα περιποιημένο πιάτο με μακαρόνια και λαχταριστή σάλτσα τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα. Η ακόλουθη συνταγή είναι πανεύκολη, γρήγορη και τόσο νόστιμη που μάλλον θα γίνει η αγαπημένη σας συνήθεια.

Εκτέλεση

1. Σε ένα βαθύ τηγάνι, σοτάρετε σε μέτρια φωτιά το σκόρδο με το ελαιόλαδο. Μόλις οι σκελίδες χρυσίσουν και μαλακώσουν, ρίξτε το pummaro και ανακατέψτε καλά.
2. Μετά από 5 λεπτά με συνεχές ανακάτεμα, προσθέστε την κάππαρη, τις ελιές και τις λιαστές ντομάτες. Συνεχίστε το ανακάτεμα για άλλα 5 λεπτά, σε χαμηλή φωτιά.
3. Μέχρι να γίνει η σάλτσα, βάλτε τα λινγκουίνι να βράσουν σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου (προτιμήστε την αλ ντέντε εκδοχή).
4. Μόλις γίνουν, σουρώστε τα καλά και ρίξτε τα μέσα στο τηγάνι με τη σάλτσα. Ανακατέψτε καλά να πάει παντού η σάλτσα, προσθέστε πιπέρι και αλάτι κατά βούληση και σερβίρετε.

Πηγή:queen.gr