

Συνταγή για νόστιμη μακαρονάδα με κόκκινη



ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο μακαρόνια
- 3-4 φρέσκες ντομάτες, ψιλοκομμένες
- 1 κουταλιά σούπας πελτέ ντομάτας
- Ελιές κομμένες σε ροδέλες (μαύρες ή πράσινες)
- Κάπαρη
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Λίγο μαϊντανό
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- Αλάτι-πιπέρι
- Ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζετε το σκόρδο και το κρεμμύδι, έπειτα ρίχνετε την κάπαρη και τις ελιές και «σβήνετε» με 1 ποτήρι κρασί. Έπειτα ρίχνετε τις φρέσκες ντομάτες και ανακατεύετε μερικά λεπτά να φύγουν τα πολλά νερά. Στην συνέχεια προσθέτετε τον πελτέ ντομάτας, που έχετε διαλύσει σε ένα ποτηράκι με 2 δάχτυλα νερό. Αφήνετε να βράσουν.

Βράζετε και τα μακαρόνια Αφού έχει «δέσει» η σάλτσα προσθέτετε ρίγανη, αλάτι

και πιπέρι και λίγο μαϊντανό. Ανακατεύετε, αφήνετε μερικά ακόμη λεπτά και είναι έτοιμη.

Πηγή: mothersblog.gr