

12 Μαρτίου 2015

Νόστιμα νηστίσιμα II: μακαρούνες Καρπάθου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: kostastrovas@Flickr

Από το βιβλίο μου *The Foods of the Greek Islands* (Houghton Mifflin)

Ο ασυνήθιστος δωδεκανησιακός συνδυασμός από καρυκεύματα δίνει μια υπέροχα αρωματική σάλτσα σε τούτα τα μακαρόνια, που παραδοσιακά είναι σπιτικά, ανοίγουν δηλαδή φύλλο οι γυναίκες, το κόβουν σε λουρίδες και κάνουν το φαγητό.

Για 3 με 4 άτομα:

½ φλιτζ. ελαιόλαδο και λίγο επιπλέον για το σερβίρισμα

2 κρεμμύδια κομμένα καταμήκος στη μέση και κατόπιν σε λεπτά μισοφέγγαρα αλάτι

1 κουτ. σούπας κόκκοι κόλιανδρο, χοντροσπασμένοι σε γουδί

1 ξυλάκι κανέλα

3 μπαλάκια μπαχάρι χοντροχτυπημένα στο γουδί

3 γαρύφαλλα

1 φλιτζ. ξηρό κόκκινο κρασί

½ φλιτζ. νερό

2 κουτ. σούπας ξύδι από κόκκινο κρασί

1 ½ κουτ. γλυκού τριμμένο κίμινο

1 κουτ. γλυκού φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και λίγο ακόμη για το σερβίρισμα

1 πρέζα φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο

½ κιλό ζυμαρικά (μακαρούνες, ταλιατέλες ή κοχύλια)

2/3 φλιτζ. ψιλοκομμένο μαϊντανό

κόκκινη ξερή καυτερή πιπεριά (προαιρετικά)

Σε μεγάλο, βαθύ τηγάνι με καπάκι ζεστάνετε το λάδι και σοτάρετε τα κρεμμύδια, πασπαλίζοντάς τα με αλάτι, σε μέτρια φωτιά για 4-5 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τον κόλιανδρο, το ξυλάκι κανέλα, το μπαχάρι και το γαρύφαλλο και σοτάρετε ακόμη 2 με 3 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα το κρεμμύδι.

Προσθέστε το κρασί, το νερό, το ξύδι, το κίμινο και το πιπέρι. Χαμηλώστε τη φωτιά, σκεπάστε και σιγοβράστε 10 λεπτά, μέχρι τα κρεμμύδια να μαλακώσουν πολύ και η σάλτσα να μελώσει. Προσθέστε το μοσχοκάρυδο και αλάτι όσο χρειάζεται. Δοκιμάστε, διορθώστε τη γεύση και κρατήστε τη σάλτσα ζεστή.

Εντωμεταξύ βράστε το ζυμαρικό al dente, σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου. Προτού στραγγίσετε, προσθέστε ½ φλιτζ. από το νερό στο μίγμα με τα κρεμμύδια και ανάψτε τη φωτιά να πάρει βράση.

Στραγγίστε τα ζυμαρικά και περιχύστε με λάδι. Βγάλτε την κανέλα από τη σάλτσα, πασπαλίστε με μαϊντανό και ανακατέψτε ξανά. Αδειάστε τα ζυμαρικά σε πιατέλα και απλώστε από πάνω τους τη σάλτσα. Πασπαλίστε με κόκκινο ή μαύρο πιπέρι, αν θέλετε, και σερβίρετε.

των Αγγλαίας Κρεμέζη, Κώστα Μωραΐτη

Πηγή: .bostanistas.gr