

3 Φεβρουαρίου 2020

Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας και μύδια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





ΥΛΙΚΑ

- 1000 γρ. спаγγέτι
- 800 γρ. κατεψυγμένα μύδια ή φρέσκα καθαρισμένα
- 200 ml. ελαιόλαδο περίπου
- 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 5 ντομάτες χωρίς σπόρους και χοντροκομμένες
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κ.γ. ξερή ρίγανη
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 60΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Μια καλοκαιρινή μακαρονάδα με ντομάτα και μύδια. Προτιμούμε спаγγέτι Νο 7.

Σε ένα κατσαρολάκι ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει και ρίχνουμε να σοταριστούν το σκόρδο, το ψιλοκομμένο μαϊντανό, και τις ντομάτες που τις έχουμε ξεσποριάσει και χοντροκόψει. Αφήνουμε τη σάλτσα σε χαμηλή φωτιά να βράσει μέχρι να δέσει. Όταν είναι έτοιμη προσθέτουμε τα μύδια λίγο αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τη ρίγανη και τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για λίγα λεπτά.

Σε μια άλλη κατσαρόλα σε μπόλικο νερό με αρκετό αλάτι βάζουμε τα μακαρόνια να βράσουν (ακολουθούμε τις οδηγίες της συσκευασίας), και αφού είναι έτοιμα τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε μέσα στη σάλτσα ντομάτας και ανακατεύουμε καλά μέχρι να δέσουν όλα τα υλικά μαζί.

Σερβίρουμε σε πιατέλα.

Πηγή: cookbox.gr