

Τα κρητικά: κολοχτύπα με μακαρόνια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Ευφροσύνης Κάτσουνα

Μια ευχάριστη έκπληξη με περίμενε σήμερα στη [Νυκτερίδα](#) οπότε, όπως καταλαβαίνετε, αυτό ανέτρεψε τα αρχικά μου σχέδια για τη συνταγή της εβδομάδας. Άλλωστε πώς θα μπορούσα να αντισταθώ σε μια κολοχτυπομακαρονάδα (κολοχτύπα = ξαδελφάκι του αστακού) με ντόπια μοναδική ντομάτα, την αχλαδάτη, όπως την λέει ο Χαράλαμπος Μαστορίδης. Το άρωμα του σκόρδου με το ούζο και τη θάλασσα προκαλούν με την πρώτη μπουκιά αυτό το έντονο μούδιασμα στα μηνίγγια, σήμα κατατεθέν της ευχαρίστησης. Ευχαριστώ τον σεφ Νίκο Αποστολίδη για τη συνταγή του και τη Νυκτερίδα για τη φιλοξενία.

Κολοχτυπομακαρονάδα, η μοσχομυρωδάτη

50 ml ελαιόλαδο

2 ξερά κρεμμύδια μεγάλα, ψιλοκομμένα

3 σκελίδες σκόρδο

ένα σφηνοπότηρο και κάτι ούζο

4 μέτριες ντομάτες περασμένες από τον τρίφτη

2 κολοχτύπες περίπου μισό κιλό η καθεμία

αλάτι, πιπέρι, 1 κοφτή κουταλιά ζάχαρη
1 πακέτο μακαρόνια του γούστου σας
μπόλικο αλατισμένο νερό
ψιλοκομμένο μαϊντανό

Ζεσταίνουμε το λάδι σε μέτρια φωτιά, σοτάρουμε το κρεμμύδι και προσθέτουμε το σκόρδο λίγο πριν σβήσουμε με το ούζο για να μην κάψει. Μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ, σειρά έχουν οι ντομάτες. Μόλις η σάλτσα πάρει βράση, χαμηλώνουμε και αφήνουμε τη σάλτσα μας να σιγομαγειρευτεί μέχρι να δέσουν οι μυρωδιές και οι γεύσεις.

Περίπου ένα δεκάλεπτο πριν την κατεβάσουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τις κολοχτύπες τις οποίες έχουμε κόψει στη μέση, τη ζάχαρη και αλατοπιπερώνουμε.

Όσο οι κολοχτύπες σιγοψήνονται, βράζουμε τα μακαρόνια. Τα αλατίζουμε λίγο και, μόλις ψηθούν, τα σουρώνουμε και προσθέτουμε τη σάλτσα ανακινώντας την κατσαρόλα να πάει παντού. Σερβίρουμε με μια μισή κολοχτύπα από πάνω και μπόλικο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Πηγή: bostanistas.gr