

26 Ιουνίου 2020

Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



Συστατικά

- 1 ματσάκι φρέσκο βασιλικό
- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- 2 σκ. σκόρδο
- 1 κιλό ώριμες ντομάτες ή 2 *400 γρ. ντοματάκια κονσέρβα
- ελαιόλαδο

- 1 κ.σ. ξύδι από κόκκινο κρασί ή ξύδι βαλσάμικο
- 480 γρ. μακαρόνια ολικής άλεσης.
- 1 πρέζα αλάτι
- μαύρο πιπέρι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι.
- Βάζουμε ένα βαθύ τηγάνι σε χαμηλή φωτιά. Σοτάρουμε το κρεμμύδι με λίγο ελαιόλαδο μέχρι να χρυσαφίσει.
- Κόβουμε τα φύλλα από το ματσάκι βασιλικού και δένουμε με σπάγκο τα κοτσάνια (με αυτόν το τρόπο δημιουργούμε ένα μπουκέ γκαρνί μυρωδικών, το οποίο θα αποσύρουμε μετά από το τηγάνι μας).
- Χοντροκόβουμε τα φύλλα βασιλικού και τα προσθέτουμε στο τηγάνι μας.
- Ψιλοκόβουμε το σκόρδο μας και το προσθέτουμε μέσα στο τηγάνι και ανακατεύουμε.
- Χοντροκόβουμε τις ντομάτες, τις πιέζουμε λίγο να χάσουν τα πολλά ζουμιά τους και αφήνουμε στην άκρη.
- Σβήνουμε με το μπαλσάμικο. Αφήνουμε για λίγα λεπτά να εξατμιστεί το μπαλσάμικο και προσθέτουμε τις ντομάτες.
- Προσθέτουμε πιπέρι και αλάτι και χαμηλώνουμε τη φωτιά.
- Μαγειρεύουμε για περίπου 15 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα μας.

- Όταν είναι σχεδόν έτοιμη η σάλτσα βγάζουμε τα κοτσάνια βασιλικού (μπουκέ γκαρνί).
- Βάζουμε μία κατσαρόλα με αλατισμένο νερό στη φωτιά να βράσει. Μόλις βράσει το νερό, προσθέτουμε τα μακαρόνια και μαγειρεύουμε σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, για 5-6 λεπτά. Θέλουμε τα μακαρόνια μας να είναι al dente.
- Μόλις τα ζυμαρικά είναι έτοιμα, τα βγάζουμε από τη φωτιά. Κρατάμε μία κούπα από το νερό που βράσαμε στην άκρη και ρίχνουμε τα μακαρόνια στο σουρωτήρι να στραγγίξουν.
- Ρίχνουμε τα ζυμαρικά στο τηγάνι με τη σάλτσα και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε στη σάλτσα μας αν είναι κάπως πυκνή λίγο από το νερό που έχουμε κρατήσει.
- Σερβίρουμε με επιπλέον φύλλα βασιλικού, φρέσκο πιπέρι, ελαιόλαδο.

Πηγή: akispetretzikis.com