

## **Βάζει τα Μακαρόνια στην Κατσαρόλα, και Προσθέτει Κρεμμύδι και... Το Τελικό Αποτέλεσμα; Εκπληκτικό! [video]**

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα ζυμαρικά είναι μία από τις πιο

γρήγορες, εύκολες και ευπροσάρμοστες συνταγές, που μπορούν να μαγειρευτούν με αμέτρητους τρόπους... Ακόμα και οι πιο αρχάριοι στη κουζίνα μπορούν να βράσουν ζυμαρικά!

Όλοι γνωρίζουμε τον παραδοσιακό τρόπο ετοιμασίας των ζυμαρικών, που απαιτείται βράσιμο στη κατσαρόλα και παράλληλα η προετοιμασία της σάλτσας σε άλλο κατσαρολάκι, αλλά στο βίντεο που ακολουθεί προτείνεται ένας εναλλακτικός τρόπος μαγειρέματος των ζυμαρικών: όλα στην ίδια κατσαρόλα! Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος, τα σκεύη που χρησιμοποιούνται και φυσικά το πλύσιμο των πιάτων!

Διαβάστε παρακάτω τα συστατικά που θα χρειαστείτε για να φτιάξετε спаγγέτι σε μία κατσαρόλα. Το βίντεο που ακολουθεί σας δείχνει την εκτέλεση της συνταγής βήμα προς βήμα.

200 γρ. спаγγέτι

200 γρ. τοματίνια, κομμένα στη μέση

100 γρ. φύλλα σπανάκια

1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο ή σε λεπτές φέτες

1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη

1 πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη

μερικά φύλλα φρέσκο βασιλικό, χοντροκομμένο

2 κουταλιές έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

50 γρ κεφαλογραβιέρα ή τυρί της επιλογής σας, τριμμένο

αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Αρχικά κόψτε τα τοματίνια στη μέση και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, το σκόρδο και την πιπεριά τσίλι. Πάρτε μια μεγάλη κατσαρόλα και τοποθετήστε στο κέντρο τα спаγγέτι, και βάλτε και από τις δύο πλευρές το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Προσθέστε τα τοματίνια, το σπανάκι, το σκόρδο, τη πιπεριά τσίλι και προσθέστε στη κορυφή τον χοντροκομμένο βασιλικό. Προσθέστε ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι, και προσθέστε 600 ml νερό.

Βάλτε σε μέτρια φωτιά και αφήστε να πάρει βράση. Για al dente ζυμαρικά, μαγειρέψτε περίπου 9 λεπτά, ανακατεύοντας τακτικά με τσιμπίδες. Για πιο βρασμένα ζυμαρικά, αφήστε τα για 10-11 λεπτά. Αφαιρέστε από τη φωτιά, όταν θα έχει εξατμιστεί το περισσότερο νερό και έχει δημιουργηθεί μια παχύρρευστη σάλτσα. Τρίψτε το τυρί, ρίξτε επιπλέον βασιλικό και αλατοπίπερο αν επιθυμείτε.

Σερβίρετε και καλή σας όρεξη! Μοιραστείτε αυτή την πανεύκολη συνταγή με спаγγέτι με τους φίλους σας!

Πηγή: [Tromaktiko](#)