

6 Μαΐου 2020

Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας (Ναπολιτάνα)

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





Υλικά Συνταγής

2 συσκευασίες αποφλοιωμένα ντοματάκια (πομοντόρια μακρόστενα) ή 1 κιλό φρέσκα

4 κ.σ. ελαιόλαδο

1 μικρό κόκκινο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένη

2-3 πρέζες ζάχαρη

λίγες σταγόνες ξύδι από κρασί

αλάτι

πιπέρι φρεσκοτριμμένο

λίγα φύλλα βασιλικό φρέσκο

Για την μακαρονάδα

500 γραμ. спаγγέτι

ελαιόλαδο για το τελείωμα

Εκτέλεση

Για την κόκκινη σάλτσα ναπολιτάνα, λιώνουμε τα πομοντόρια με τα χέρια σε μπολ.

Κρατάμε όλο τον χυμό τους.

Αν χρησιμοποιήσουμε φρέσκα στην εποχή τους, τα αποφλοιώνουμε, τα κόβουμε στην μέση και τα ζουλάμε να φύγουν οι σπόροι. Τα λιώνουμε με τα χέρια σε ένα μπολ.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα σε μέτρα φωτιά και προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι. Αφήνουμε να γίνει διάφανο ανακατεύοντας το τακτικά για περίπου 7'. Δεν θέλουμε να πάρει καθόλου χρώμα το κρεμμύδι και να βαρύνει η σάλτσα.

Σπάμε τα σκόρδα, τα προσθέτουμε στο λάδι και σοτάρουμε για 2' (μετά αν θέλουμε τα αφαιρούμε αλλιώς θα λιώσουν στο μαγείρεμα). Προσθέτουμε τις ντομάτες και με ξύλινη κουτάλα τις πατάμε να λιώσουν. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το ξύδι, το αλάτι, το πιπέρι κι αν θέλουμε ένα κομμάτι από το κοτσάνι του βασιλικού.

Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τη σάλτσα για περίπου 45'. Πότε πότε, ανακατεύουμε με την ξύλινη κουτάλα. Η σάλτσα μετά από 45 ' θα έχει πυκνώσει και οι ντομάτες θα έχουν πολτοποιηθεί. Ελέγχουμε το αλατοπίπερο, ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και ρίχνουμε ψιλοκομμένα τα φύλλα του βασιλικού. Ανακατεύουμε και σβήνουμε τη φωτιά.

Εν τω μεταξύ, έχουμε βράσει και στραγγίσει τα μακαρόνια. Ρίχνουμε 2-3 κουταλιές σάλτσα ναπολιτάνα στα ζυμαρικά κι ανακατεύουμε.

Τα σερβίρουμε αμέσως σε πιάτα με έξτρα σάλτσα.

Πηγή: argiro.gr