

3 Αυγούστου 2020

Βίδες με κρεμμύδια, πιπεριές Φλωρίνης και μυρωδικά

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





Υλικά

500 γρ. βίδες (ή πένες ή ό,τι μας αρέσει)

2 μεγάλα κόκκινα κρεμμύδια, σε λεπτές φέτες

3 πιπεριές Φλωρίνης, από βαζάκι, σε λεπτές ροδέλες

2/3 φλιτζ. τσαγιού καρύδια*, τριμμένα

χοντρό αλάτι και πιπέρι

5 κουτ. σούπας λάδι

1 φλιτζ. τσαγιού πατικωτό ψιλοκομμένα ανάμεικτα φρέσκα βότανα: δυόσμος, μαϊντανός, ρίγανη, μαντζουράνα, ρόκα και φύλλα λουίζας (όσο περισσότερα βρούμε, τόσο το καλύτερο)

Διαδικασία

Ρίχνουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο νερό που κοχλάζει και στο οποίο έχουμε προηγουμένως ρίξει 2 κουτ. σούπας χοντρό αλάτι και 1 κουτ. γλυκού από το μετρημένο λάδι. Ανακατεύουμε. Όταν βράσουν, αλλά όχι να παραβράσουν, ρίχνουμε στην κατσαρόλα 1 ποτήρι κρύο νερό, ανακατεύουμε και σουρώνουμε.

Βάζουμε τα κρεμμύδια σε ένα τηγάνι με 4 - 5 κουτ. σούπας νερό και λίγο αλάτι και τα ανακατεύουμε. Όταν στεγνώσουν, προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι και τα σοτάρουμε μαλακά, να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα ξανθοκάστανο (θέλουν περίπου 10 λεπτά). Τότε τα ρίχνουμε στα στραγγισμένα μακαρόνια. Προσθέτουμε αμέσως τα ωμά βότανα και τις πιπεριές, ανακατεύουμε και μοιράζουμε στα πιάτα.

Πασπαλίζουμε με τα καρύδια και μαύρο πιπέρι.

Σερβίρουμε και συνοδεύουμε με μια σαλάτα με πρασινάδες και δυόσμο.

Πηγή: gastronomos.gr