

5 Απριλίου 2023

Αλάδωτη μακαρονάδα με ψητές ντομάτες

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



Υλικά:

Μισό πακέτο χοντρά μακαρόνια

4-5 ντομάτες

3-4 σκελίδες σκόρδο τριμμένο

Λίγο θυμάρι ή ρίγανη

Εκτέλεση:

Πλένουμε τις ντομάτες και τις βάζουμε σε ταψί, να ψηθούν στους 200 βαθμούς, μέχρι να σκάσει η φλούδα τους. Στη συνέχεια τις βγάζουμε και τις τοποθετούμε σε μια πλαστική σακούλα, την οποία κλείνουμε καλά, για να ιδρώσουν και να τις ξεφλουδίσουμε εύκολα. Παράλληλα, βράζουμε τα μακαρόνια, σε άφθονο και αλατισμένο νερό, αλλά δεν τα στραγγίζουμε. Αφού έχουμε ξεφλουδίσει τις ντομάτες, τις κόβουμε σε λωρίδες και τις βάζουμε σε ένα τηγάνι, μαζί με το σκόρδο και το αρωματικό. Αφήνουμε να βράσουν ελαφρά, μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά και στη συνέχεια παίρνουμε από την κατσαρόλα τα μακαρόνια, με λίγο από το νερό τους και τα βάζουμε στο τηγάνι. Αφήνουμε να βράσουν και να δέσει η σάλτσα. Σερβίρονται ζεστά. Εναλλακτικά μπορούμε να προσθέσουμε ψημένες πιπεριές φλωρίνης.

Πηγή: agiameteora.net