

14 Οκτωβρίου 2020

Μακαρονάδα με σάλτσα αχινών

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





Υλικά για τη μακαρονάδα:

1 κιλό μακαρόνια спаγγέτι

1 κουταλιά βούτυρο

1/2 φλιτζάνι λάδι

1 κουταλιά ρίγανη

Υλικά για τη σάλτσα:

5 αχινοί

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο

1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο

1 κουταλιά της σούπας μάραθο ψιλοκομμένο

1/2 φλιτζάνι λάδι

1 κουταλιά της σούπας ντοματοπελτέ

1 καυτερή πιπερίτσα (προαιρετικά)

2 φύλλα δάφνης

Αλάτι, πιπέρι, κύμινο

1/2 κρασοπότηρο κόκκινο κρασί

Εκτέλεση:

Βράζουμε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό με λίγο λάδι. Τα σουρώνουμε και τα καίμε με το βούτυρο και το λάδι, ρίχνοντας και τη ρίγανη. Τα ανακατεύουμε καλά. Τσιγαρίζουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι στο λάδι. Ανοίγουμε τους αχινούς και παίρνουμε το χαβιάρι τους και το ζουμί τους. Ρίχνουμε όλα τα υλικά στην κατσαρόλα με το τσιγαρισμένο κρεμμύδι και ανακατεύουμε καλά. Αφού βράσουν για 10 λεπτά, ρίχνουμε το κρασί και σβήνουμε τη φωτιά. Σερβίρουμε τη σάλτσα πάνω στα μακαρόνια.

Πηγή: monastiriaka.gr