

Μακαρονάδα με γύρο



Το να φτιάξεις μια μακαρονάδα είναι απλό και εύκολο. Το να κάνεις όμως μια σάλτσα με γύρο ακόμη πιο εύκολο. Πάμε να ανακαλύψουμε μαζί πως μπορεί ο γύρος που σου περίσσεψε από χθες το βράδυ γίνεται το τέλειο μεσημεριανό (και όχι μόνο)! Φτιάξαμε για σένα την πιο ιδιαίτερη μακαρονάδα. Μόλις την δοκιμάσεις θα σιγουρευτείς!

Υλικά:

- ½ μερίδα κρέας (γύρο)
- ½ πακέτο ζυμαρικά
- 2 κουταλιές Ελαιόλαδο
- 1 κουπάκι ντοματα ψιλοκομμένη
- 1 κουπάκι κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ½ γιαούρτι Total πλήρες (100γρ)
- 1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων SALTIC
- 1 κουταλιά σόγια σος
- 50 γρ. τυρί κασέρι και λίγο παρμεζάνα για τρίψιμο.
- Λίγο άνηθο για γαρνίρισμα



Εκτέλεση

Βράζεις τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό σύμφωνα με τις οδηγίες στο πακέτο. Βάζεις το λάδι σε τηγάνι και πολτοποιείς εκεί μέσα στο σκόρδο. Όταν τσιρτσιρίσει, ρίχνεις το κρεμμύδι και την ντομάτα. Μετά από μισό λεπτό ρίχνεις τη σόγια σος και μετά τον γύρο. Ανακατεύεις καλά και μετά από 2-3 λεπτά ρίχνεις μέσα τριμμένο κασέρι. Στη συνέχεια προσθέτεις τα βρασμένα μακαρόνια και ανακατεύεις να πάει παντού η σάλτσα. Βγάζεις από την φωτιά και βάζεις το γιαούρτι. Συνεχίζεις να ανακατεύεις και σερβίρεις αμέσως ρίχνοντας λίγο ψιλοκομμένο άνηθο και τριμμένη παρμεζάνα. Καλή όρεξη!!

TIPS

Αν θες αντί για άνηθο στο τέλος μπορείς να βάλεις μαϊντανό
Αντί για γύρο χοιρινό μπορείς να χρησιμοποιήσεις και γύρο κοτόπουλο.



