

# Μακαρόνια βίδες με κόκκινη σάλτσα και λουκάνικα

Μί  
α  
πο  
λύ  
απ  
λή  
κα  
ι  
γρ  
ήγ  
ορ  
η  
μα  
κα  
ρο  
νά  
δα  
με  
κό



κκινη σάλτσα που έφτιαξα με πράγματα που βρήκα σε φιλικό σπίτι που ήμουν προχθές. Είναι από αυτές τις συνταγές που μπορείς να φτιάξεις και να φας σε λιγότερο από 20 λεπτά. Το λουκάνικο και η λιαστή ντομάτα ήταν οι 2 λόγοι που η μακαρονάδα βγήκε πεντανόστιμη. Αν βαριέστε τις κλασικές απλές κόκκινες σάλτσες, δοκιμάστε κάποια φορά κι αυτή. Οι ποσότητες έβγαλαν 3 καλές μερίδες με πολύ σάλτσα. έτσι ώστε να είναι πολύ ζουμερή στο πιάτο!

## **ΥΛΙΚΑ**

- 300 γρ. πακέτο ζυμαρικά βίδες.
- 2 λουκάνικα (τυπου φρανκφούρτης)
- 2 κουταλιές πελτέ ντομάτας
- 1 φλιτζάνι σάλτσα φρέσκιας ντομάτας
- 1 φλιτζάνι νερό
- 3 λιαστές ντομάτες
- 1 πράσινη πιπεριά (στρογγυλή)
- 1/2 ξερό κρεμμύδι
- αλάτι, πιπέρι
- 1/2 κουταλάκι ζάχαρη
- 5 κουταλιές ελαιόλαδο
- 100 γρ. Κεφαλοτύρι

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζεις νερό σε μία κατσαρόλα με καπάκι να βράσει για τα μακαρόνια. Ψιλοκόβεις κρεμμύδι και πιπεριά και τα σοτάρεις σε ένα βαθύ τηγάνι με το ελαιόλαδο. Τα αφήνεις να πάρουν χρώμα σε μέτρια φωτιά, και στην συνέχεια ρίχνεις ψιλοκομμένα τα λουκάνικα. Ανακατεύεις συνεχώς και μετά από 2 λεπτά ρίχνεις και τις λιαστές ντομάτες κομμένες σε μικρά κομμάτια. Μόλις σωθούν τα υγρά, ρίχνεις την φρέσκια ντομάτα και τον πελτέ αφού τον έχεις πρώτα αραιώσει με το νερό. Ανακατεύεις και προσθέτεις τη ζάχαρη και από λίγο αλάτι-πιπέρι. Αφήνεις τη σάλτσα να σιγοβράσει για 10 λεπτά, ενώ βράζεις τα μακαρόνια. Τα μακαρόνια τα βράζεις όση ώρα λέει στο πακέτο (και λίγο λιγότερο αν τα θες al dente) σε αλατισμένο νερό, χωρίς καπάκι. Αν η σάλτσα στεγνώσει πολύ προσθέτεις μερικές κουταλιές από το νερό στο οποίο βράζουν τα μακαρόνια.

Μόλις βράσουν τα μακαρόνια τα στραγγίζεις και τα ρίχνεις μέσα στο τηγάνι με τη σάλτσα, αφού την βγάλεις από τη φωτιά. Ρίχνεις και λίγο από το νερό που βράσανε τα ζυμαρικά καθώς επίσης και τριμμένο τυρί. Ανακατεύεις καλά και σερβίρεις σε βαθιά πιάτα. Αν θες τρίβεις κι άλλο τυρί.

Καλή όρεξη!!