

Μακαρόνια με ροζέ σάλτσα



Μακαρόνια! Και ποιος δεν τα αγαπάει. Υπάρχει κάποιος που θα έλεγε όχι σε μια καλή μακαρονάδα; Νομίζω πως όχι. Φαντάσου τι έχει να γίνει όταν αυτή η μακαρονάδα συνδυάζει γεύση, ισορροπία και ευκολία στην παρασκευή. Είναι μια τέλεια συνταγή που σου προτείνω να κάνεις τώρα κιόλας.

Υλικά:

- 1 πακέτο ζυμαρικά βίδες ολικής άλεσης
- 1 κρεμμύδι ξερό 2 σκελίδες σκόρδο
- 5 λιαστές ντομάτες
- 2 κόκκινες πιπεριές φλωρίνης
- 2 πράσινες πιπεριές κέρατο
- 1 κουταλιά σόγια σος
- 1 χούφτα Μαϊντανό
- 1 κουταλιά πελτέ ντομάτας
- 5 ντομάτες πομοντόρο (ρόμα)

1 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαΐων

200ml κρέμα γάλακτος (κατά προτίμηση light)

Εκτέλεση: Βάζεις λάδι στο τηγάνι και κόβεις τις πιπεριές. Βάζεις το κρεμμύδι στο τηγάνι και τις πιπεριές να σωταριστούν ελαφρώς , και ρίχνεις λίγο αλάτι. Εντωμεταξύ βράζεις τα ζυμαρικά. Κόβεις τις λιαστές ντομάτες και τα ντοματίνια και τα ρίχνεις κι αυτά στο τηγάνι. Ρίχνεις τη σόγια σος και τον πελτέ ντομάτας στη σάλτσα και ρίχνεις λίγο νεράκι από τα ζυμαρικά που στράγγιξες . Προσθέτεις την κρέμα γάλακτος και στο τέλος τα μακαρόνια. Ρίχνεις λίγο ελαιόλαδο και τρίβεις λίγο τυρί.

Βάζεις τα μακαρόνια να βράζουν και παράλληλα ξεκινάς την παρασκευή της σάλτσας. Βάζεις σε ένα κατσαρολάκι το κρεμμύδι και το σκόρδο μαζί με λίγο λάδι για να σοταριστούν. Έπειτα προσθέτεις τον πελτέ ντομάτες αλλά και τις ντομάτες πομοντόρο. Αφήνεις να βράσουν για λίγο όλα μαζί και προσθέτεις τα υπόλοιπα υλικά. Ρίχνεις μέσα πιπεριές φλωρίνης, πιπεριές κέρατο, αλάτι , πιπέρι, σόγια σος. Τα αφήνεις και αυτά για λίγο να βράσουν και τέλος ανακατεύεις τα βρασμένα μακαρόνια με την σάλτσα και προσθέτεις κρέμα γάλακτος.



Είμαι σίγουρος πως λάτρεψες αυτή τη συνταγή για αυτό δες και το υπόλοιπο μισό του δεύτερου επεισοδίου Harry Cook [εδώ](#).



Μακαρόνια με μπέικον και τυρί κρέμα



Σου βρήκα τρόπο για να κάνεις κρεμώδη την μακαρονάδα χωρίς να χρησιμοποιήσεις κρέμα γάλακτος. Με την σημερινή συνταγή θα έχεις το αποτέλεσμα της καρμπονάρας (όχι της αυθεντικής, αυτή με την κρέμα γάλακτος) και παράλληλα ωραία γεύση και ωραίο οπτικό αποτέλεσμα. Πάμε να δούμε πως.

Υλικά:

200gr μακαρόνια (2 κανονικές μερίδες)

50gr τυρί κρέμα

2 φέτες μπέικον

Αλάτι

Πιπέρι

1 κουταλάκι λάδι

Εκτέλεση:

Βράζεις τα ζυμαρικά με το αλάτι. Σωτάρεις το μπέικον και αν σου κολλήσει βάλε 1 κουταλάκι λάδι. Αφαιρείς από την φωτιά, βάζεις μέσα τα ζυμαρικά που έχουν ήδη βράσει και προσθέτεις το τυρί κρέμα. Στο σερβίρισμα βάζεις και το πιπέρι.

Extra Tip:

Για να μην βγει πολύ πηχτή βάζεις και λίγο από το νερό που έβρασαν τα μακαρόνια.

Πίτσα & Καλτσόνε με Μακαρόνια

Πίτσα με μακαρόνια! Καλτσόνε με μακαρόνια! Κάνουμε την φαντασία σου πραγματικότητα και και την επιθυμία σου δημιουργία με μια από τις πιο ιδιαίτερες συνταγές που μπορείς να βρεις. Έχοντας μακαρόνια που περίσσεψαν από την προηγούμενη μέρα μπορείς να δημιουργήσεις υπέροχο καλτσόνε και νοστιμότατη πίτσα. Πως;;; Μα θα δεις εδώ!

Υλικά

Για το ζυμάρι

350+γρ. Αλεύρι ΧΡΥΣΟ Αφοι Κεραμάρη MANNA

350γρ. Αλεύρι ΚΙΤΡΙΝΟ Αφοι Κεραμάρη MANNA

100 γρ. Σιμιγδάλι Ψιλό Αφοι Κεραμάρη MANNA

350 ml νερό

4 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλιά ξερή μαγιά

1 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι ζάχαρη

Για τη γέμιση

Μακαρονάδα με κόκκινη σάλτσα

Πιπεριά

Κασέρι, Φέτα

Μαϊντανό

Σάλτσα Ντομάτας

Ψιλοκομμένα ντοματάκια,

ρίγανη, λάδι, αλάτι, πιπέρι



Εκτέλεση:

Βάζουμε το αλεύρι στο μπολ στις σωστές αναλογίες. Προσθέτουμε το σιμιγδάλι. Βάζουμε τη μαγιά και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το αλάτι. Βάζουμε και το ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε. Πλάθουμε το ζυμάρι για να γίνει ομοιόμορφο για κανένα δεκάλεπτο περίπου. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για ένα μισάωρο τουλάχιστον. Ανοίγουμε το ζυμάρι μας και προσθέτουμε τα υλικά της γέμισης, δηλαδή τα μακαρόνια, τη φέτα και το κασέρι. Κόβουμε την πιπεριά και την βάζουμε και αυτή στην γέμιση και κλείνουμε το ζυμάρι. Στην δεύτερη περίπτωση κάνουμε ακριβώς το ίδιο πράγμα αφήνοντας ανοιχτή τη ζύμη μας. Το βάζουμε στον φούρνο για περίπου 15 λεπτά μέχρι να λιώσουν τα τυριά. Καλή επιτυχία!


