

# Μακαρονάδα με Χοιρινό Κρέας



Καταπληκτική συνταγή επόμενης ημέρας της Τσικνοπέμπτης την οποία θα λατρέψετε. Εννοείται πως μπορείτε να την κάνετε όποια άλλη μέρα θέλετε αλλά μετά την μέρα αυτή είναι ιδανική συνταγή καθώς σίγουρα θα έχει περισσέψει πολύ κρέας.

## **Υλικά:**

½ πακέτο Ζυμαρικά  
Ψιλοκομμένο ψημένο κρέας  
1 ψιλοκομμένη ντομάτα  
½ ψιλοκομμένο κρεμμύδι  
1 κουταλιά σόγια σος  
κρεμα γαλακτος  
Ελαιόλαδο Ariston  
αλάτι Ιμαλαίων Saltic  
Τριμμένο τυρί  
ψιλοκομμένες πιπεριές πολύχρωμες  
μούκοβο ΜΠΑΧΑΡ  
πάπρικα ΜΠΑΧΑΡ

## **Εκτέλεση:**

Βράζεις τα ζυμαρικά. Σε ένα τηγάνι βάζεις λίγο λάδι και σωτάρεις το κρεμμύδι και τις πιπεριές. Βάζεις λίγη πάπρικα , μούκοβο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Σβήνεις με σόγια σος και μετά από λίγο ρίχνεις την ντομάτα. Στη συνέχεια κόβεις και ρίχνεις το κρέας. Ρίχνεις λίγο ψιλοκομμένο

μαϊντανό και την κρέμα γάλακτος και χαμηλώνεις τη φωτιά. Βάζεις λίγο ωμό ελαιόλαδο και ρίχνεις τα ζυμαρικά στη σάλτσα. Ανακατεύεις και ρίχνεις λίγο ελαιόλαδο και τριμμένο τυρί από πάνω. Σερβίρεις με λίγο ακόμα τριμμένο τυρί και λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Δες και το βίντεο με την εκτέλεση της συνταγής:

