

Συνταγή για μακαρονάδα αραμπιάτα !

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 500 γραμ. μακαρόνια πένες
- 1 κ.σ ελαιόλαδο
- 1/2 κρεμμύδι χοντροκομμένο
- 2 πιπεριές Φλωρίνης
- 3 – 4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- 1 κ.γλ μπούκοβο
- 500 γρ. ντομάτες ψιλοκομμένες
- μια πρέζα αλάτι
- 1/2 κ.γλ ζάχαρη
- Λίγα φύλλα φρέσκο βασιλικό για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά βάζουμε το ελαιόλαδο με το κρεμμύδι μέχρι να καραμελώσουν, το πολύ μέχρι 5 λεπτά. Στη συνέχεια ρίχνουμε τις πιπεριές, το

σκόρδο και το μπούκοβο και τα αφήνουμε για 1-2 λεπτά στο τηγάνι.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες και το χυμό τους. Προσθέτουμε λίγο αλάτι και τη ζάχαρη. Αφήνουμε το τηγάνι στη φωτιά ανακατεύοντας καλά μέχρι η σάλτσα να δέσει και να γίνει παχύρρευστη, για περίπου 10 λεπτά. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά.

Σε ένα μεγάλο σκεύος σερβίρουμε τα μακαρόνια και περιχύνουμε με τη σάλτσα. Γαρνίρουμε με λίγα φύλλα βασιλικό και πασπαλίζουμε με τριμμένη Ζυμήθρα Ήπειρος με μόνο 1% λιπαρά .

Πηγή: mamapeinao.gr