28 Απριλίου 2020

Η καλύτερη συνταγή για μακαρόνια με κιμά, όπως μας την είπε η μαμά μας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Βάλαμε τις μαμάδες μας να μας αποκαλύψουν τα μυστικά της τέλειας μπολονέζ. Θα μας έλεγαν ποτέ όχι;

Άλλες με πορτοκαλόφλουδα, άλλες με αχιβάδα και άλλες μόνο με φρέσκια ντομάτα και κανέλα, αυτές οι σπιτικές μακαρονάδες έχουν τρία βασικά κοινά: Τα σωστά μακαρόνια, τον κιμά και τα χεράκια των μαμάδων μας. Οι γυναίκες του Cosmo.gr, με τις πολύτιμες οδηγίες των μαμάδων τους, γράφουν όλα τα συστατικά που κάνουν το οικογενειακό πιάτο ξεχωριστό.

Ο κιμάς θα γίνει καλός, αν είναι σπάλα, λέει η μαμά Μπουζαλά

Πώς τα φτιάχνει η μαμά μου

μισό κιλό κιμά

1 κρεμμυδάκι

130 γραμμάρια λάδι

2 κουταλιές της σούπας συμπυκνωμένη ντομάτα

1 φύλλο δάφνη

1 μασουράκι κανέλα

2-3 κόκους μπαχάρι

αλάτι

πιπέρι

δυόσμο ή μαϊντανό

μακαρόνια Νο5 ή πένες

Εκτέλεση

Σωτάρουμε το κρεμμυδάκι στο λάδι και ρίχνουμε τον κιμά, μόλις βράσουν προσθέτουμε την ντομάτα. Αφού βράσουν όλα αυτά μαζί, προσθέτουμε τα μυρωδικά και τον αφήνουμε να βράσει στην χύτρα για 15 λεπτά. Σε περίπτωση που θέλουμε τον κιμά πολύ δεμένο με την σάλτσα, προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας αλεύρι στο τέλος του βρασίματος των ζυμαρικών μας. Την ρίχνουμε προσεκτικά λίγη λίγη στην κατσαρόλα και την αφήνουμε να πάρει μία βράση.

“Δυο κομμάτια πορτοκαλόφλουδας στον κιμά τον χειμώνα” προτείνει η Σταυρούλα, μαμά της Νίκης Ρωμανού

Λίγο πολύ όλοι ξέρουμε να βράζουμε τα μακαρόνια, όμως, η μαμά Σταυρούλα, είναι έμπειρη μαγείρισσα . Μπορώ να μην την εμπιστευτώ; Φυσικά, μετά την επιλογή των μακαρονιών, πρέπει να δώσουμε βάση στον κιμά. Για αυτόν έχουμε και λέμε: βάζουμε ένα ποτήρι του κρασιού λάδι στην κατσαρόλα, ψιλοκόβουμε μια πιπεριά πράσινη, ένα κρεμμύδι και πέντε σκελίδες σκόρδο και τα τσιγαρίζουμε. Όταν θα αρχίσουν να μαλακώνουν, ρίχνουμε τον κιμά τον οποίο ανακατεύουμε ώστε να τσιγαριστεί και αυτός μαζί. Από πάνω ρίχνουμε τα μυρωδικά: πιπέρι, μπαχάρι, μοσχοκάρυδο, κανέλα, γαρύφαλλο, θυμάρι, θρούμπι και λίγο δάφνη. Τα ανακατεύουμε όλα και από πάνω ψιλοκόβουμε δυο καρότα. Αφού όλα μαζί τσιγαρίζονται, ρίχνουμε ένα ποτήρι κόκκινο κρασί «σβήνοντας» τον κιμά. Αφού εξατμιστεί το κρασί, χαμηλώνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε από πάνω ένα μείγμα από δυο τριμμένες ντομάτες, δυο κουταλιές του γλυκού ζάχαρη, δυο κουταλιές αλάτι, λίγο δυόσμο και λίγο βασιλικό. Αφήνουμε για περίπου μία ώρα μισκοσκεπασμένη την κατσαρόλα και έπειτα σερβίρουμε πάνω στα μακαρόνια.

Tip: τον χειμώνα ρίχνουμε στο κιμά δύο κομμάτια πορτοκαλόφλουδας

Πάντα με φρέσκια ντομάτα, τονίζει η Μαριέφη, μαμά της Εύης Χουρσανίδη

Μια μακαρονάδα με κιμά μπορεί να είναι μια γρήγορη λύση, αλλά αν βιαστούμε και προτιμήσουμε να χρησιμοποιήσουμε κονσέρβα αντι για φρέσκια ντομάτα, το φαγητό δεν θα είναι το ίδιο νόστιμο. Ακόμα κι αν βιάζεστε, προτιμήστε φρέσκες, ώριμες ντομάτες -μπορείτε να τις πλύνετε, να τις κόψετε και να τις περάστε από το multi όσο τσιγαρίζετε τον κιμά. Θυμηθείτε εκτός από αλάτι να προσθέσετε και ένα κουταλάκι ζάχαρη (για να ξεπικρίσει η ντομάτα) και πέρα από τα μπαχάρια της αρεσκείας σας, μην ξεχάσετε να κρύψετε μέσα στη σάλτσα κι ένα μεγάλο ξυλάκι κανέλλας. Σβήστε με κρασί και αφήστε τον κιμά να βράσει σε χαμηλή φωτιά με μισοσκεπασμένη κατσαρόλα. Πάντως η μαμά Μαριέφη εκτός από σπαγγέτι, φτιάχνει και πένες, για να τρυπώνει μέσα τους ο λαχταριστός κιμάς.

“Η χορτοφαγική μακαρονάδα με “κιμά” θέλει τα καρότα, τα καρύδια και τα αμύγδαλά της”, λέει η Νίκη Χάγια

Πέσατε στην περίπτωση, όπου η μαμά μου είναι από αυτές τις γυναίκες που όταν λέει να μου κάνει το τραπέζι, εννοεί να παραγγείλουμε κάτι απ’ έξω. Οπότε επιτρέψτε μου να σας μιλήσω για το δικό μου μυστικό επιτυχίας του απόλυτου comfort food, της μακαρονάδας με κιμά. Και μάλιστα χορτοφαγικής μακαρονάδας με κιμά. Κιμά σόγιας. Επειδή ως γνωστόν, ο συγκεκριμένος “κιμάς” είναι ελαφρώς

άνοστος, για να κάνεις τη συνταγή ενδιαφέρουσα και γευστική εκτός από τα μπαχάρια σου, πρόσθεσε και ψηλοκομμένο καρότο, αλλά και καρύδια και αμύγδαλα. Ω, ναι. Από μακαρόνια πάλι, προτιμώ το νούμερο 5 ή 6 , δένουν καλύτερα με τη σάλτσα.

Υλικά

1 πακέτο μακαρόνια, νούμερο 5 ή 6

3 μέτρια καρότα τριμμένα

250 gr καρύδια

200 gr αμύγδαλα

1/2 κούπα ελαιόλαδο

2 σκ σκόρδο σε λεπτές φέτες

2 φλ. τσαγιού κιμά σόγια

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

1 κούπα ψιλοκομμένο μαϊντανό

1/2 κ.γ. πάπρικα

1/2 κούπα κόκκινο κρασί

2 κούπες συμπυκνωμένο χυμό ντόματας

1/2 κουταλάκι γλυκού κανέλα

Μπαχάρι, γαρύφαλλο, ρίγανη

αλάτι-πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζουμε τον κιμά σόγιας σε μπολ και του ρίχνουμε ζεστό νερό. Τον αφήνουμε 20 λεπτά και μετά τον ξεπλένουμε και τον στίβουμε με τα χέρια πολύ καλά.

Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι και γυαλίζουμε καλά το κρεμμύδι με το σκόρδο.

Εν τω μεταξύ, χτυπάμε τα καρότα στο μούλτι, μαζί με τα καρύδια και τα

αμύγδαλα.

Ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα τον κιμά σόγιας και τσιγαρίζουμε για 5 λεπτά σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συνεχώς. Και στη συνέχεια ρίχνουμε και το μείγμα με τα καρότα, τα καρύδια και τα αμύγδαλα. Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε καλά.

Σβήνουμε με το κρασί και περιμένουμε μέχρι να εξατμιστεί και έπειτα βάζουμε την ντομάτα και δύο κούπες νερό.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε με καπάκι και αφήνουμε να σιγοβράσει ο κιμάς για 20 λεπτά. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό ακόμα.

Ρίχνουμε τα μπαχάρια μας και αφήνουμε να βράσει για άλλα δέκα λεπτά μέχρι να πιει τα πολλά υγρά.

Έτοιμο! Καλή μας όρεξη!

Γιατί και η αχιβάδα θέλει τον κιμά της, λέει η Ναταλία, μαμά της Δέσποινας Δημά

Μακαρόνια με κιμά. Τι άλλο να ζητήσει κανείς; Αυτό ζητά και η Δέσποινα από τη μαμά της. Έτσι η Ναταλία έχει μάθει όλα τα μυστικά της καλής μακαρονάδας. Ο κιμάς είναι κιμάς. Το μακαρόνι κάνει τη διαφορά. Επιλέγουμε αχιβάδα γιατί,

ευτυχώς, έχουν το τέλειο σχήμα για να “παγιδέψουν” τον κιμά. Κάθε μπουκιά είναι ολοκληρωμένη. Στο spaghetti γλιστράει ο κιμάς και τον χάνεις. Στο τέλος βάζεις τυρί τριμμένο και δεν προλαβαίνεις τα πιάτα. Σίγουρη γευστική επιτυχία. Είναι και ωραία στο μάτι, μην το ξεχνάμε αυτό.

Υλικά

600 γραμμάρια κιμάς

1 κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο (προαιρετικά)

1 φύλλο δάφνης

4 κόκκοι μπαχάρι

Φρέσκια ντομάτα

Λάδι

1 πακέτο μακαρόνια αχιβάδες

Λίγο βούτυρο

1 φλιτζανάκι κόκκινο κρασί

1 κύβος λαχανικών

Εκτέλεση

Βάζουμε το λάδι στην κατσαρόλα ρίχνουμε τον κιμά και τον τσιγαρίζουμε. Ρίχνουμε το κρεμμύδι τριμμένο, το σκόρδο, τη δάφνη, το μπαχάρι τα ανακατεύουμε. Τα σβήνουμε με το κρασί και μετά ρίχνουμε την ντομάτα και λίγο νερό. Τα αφήνουμε να βράσουν καλά αλλά να μείνουν με λίγο ζουμάκι, θα μπει και το μακαρόνι μετά.

Σε μία κατσαρόλα βάζουμε νερό να βράσει μαζί με τον κύβο και ρίχνουμε τα ζυμαρικά. Αφού βράσουν τα σουρώνουμε και τα περιχύνουμε με λίγο βούτυρο. Ανακατεύουμε τις αχιβάδες με τον κιμά και σερβίρουμε με μπόλικο τριμμένο τυρί.

“Πρόσεξε τον κιμά που αγοράζεις”, λέει η Καδιανή, μαμά της Ιωάννας Παχούλη

Στην Κρήτη, όπου γεννήθηκε και μεγάλωσε μέχρι τα 18 της Καδιανή Παπαδάκη, η μαμά μου δηλαδή, είναι μερακλήδες στο φαγητό. Όμως κάποια πιάτα, όπως τα μακαρόνια με τον κιμά, δεν πρέπει να ξεφεύγουν πολύ από την πεπατημένη. Έτσι λοιπόν, η μαμά μου αφήνει τη φαντασία της εκτός του ζεστού πιάτου με τα μακαρόνια και υπακούει τις οδηγίες μιας κλασικής συνταγής. Επειδή όμως η (δική της) τελειότητα, βασίζεται στη λεπτομέρεια, δεν χρησιμοποιεί μόνο μοσχαρίσιο κιμά, αλλά κάνει μίξη με λίγο βοδινού. Ανά 500 γραμμάρια, η αναλογία είναι 300 μοσχαρίσιος, 200 χοιρινός, πάντα φρέσκοι από το κρεοπωλείο της γειτονιάς.

Ιδού η μπολονέζ, όπως την φτιάχνουν οι Παπαδάκη-δες.

Υλικά (για 4 άτομα)

500γρ. σπαγγέτι Νο 6 (βγαίνουν και σε ολικής αλέσεως, αν θες)

500 γρ. κιμάς (300γρ. μοσχαρίσιος και 200 χοιρινός)

1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)

1 κουτί τοματάκια κονκασέ ή φρέσκες τομάτες ψιλοκομμένες

1/2 ματσάκι ψιλοκομμένος

μαϊντανός

5-6 κουτ. σούπας βούτυρο

1 ποτηράκι κόκκινο ξηρό κρασί

Λίγη κανέλα σκόνη

Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μπόλικο τριμμένο σκληρό τυρί (κεφαλοτύρι, παρμεζάνα, μυζήθρα κ.ά.)

Η μαμά εκτελεί

Ζεσταίνουμε το βούτυρο σε φαρδιά κατσαρόλα (κρατάμε περίπου 2 κουταλιές για τα ζυμαρικά) και τσιγαρίζουμε για λίγο το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τον κιμά, ανακατεύοντας με ξύλινη σπάτουλα, μέχρι να αλλάξει το χρώμα του.”Σβήνουμε” με το κρασί και προσθέτουμε τις τομάτες και λίγο ζεστό νερό. Καρυκεύουμε τον κιμά, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και σκεπάζουμε την κατσαρόλα. Σιγοβράζουμε για 20 λεπτά περίπου.

Προσθέτουμε τον μαϊντανό 10 λεπτά πριν από το τέλος του μαγειρέματος.Στο μεταξύ, σε άλλη κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τα ζυμαρικά. Τα αφήνουμε να βράσουν, ακολουθώντας τις οδηγίες της συσκευασία τους. Στραγγίζουμε τα ζυμαρικά και τα «ζεματάμε» με 2 κουταλιές βούτυρο.Σερβίρουμε αμέσως σε μερίδες τα ζυμαρικά, μοιράζουμε από πάνω τον κιμά και πασπαλίζουμε με μπόλικο τριμμένο τυρί.

Η δική σας η μαμά πώς φτιάχνει τα μακαρόνια με κιμά;

Πηγή: cosmo.gr