

Μεθυσμένη μακαρονάδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο: my-mosxato.blogspot.com

Υλικά

- 4 ντομάτες
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 3 σκελίδες σκόρδου
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 500 γρ. μακαρονάκι κοφτό ή σπαγγέτι
- 500 γρ. γαρίδες
- κρασί λευκό
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30 λεπτά
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Μία μακαρονάδα που θα γλύφετε τα δάκτυλά σας!

Τοποθετείτε λίγο λάδι σε ένα τηγάνι και τσιγαρίζετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και σκόρδο. Έπειτα, αφού πλύνετε τις γαρίδες τις προσθέτετε και τις αφήνετε να τσιγαριστούν 5-6 λεπτά μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Στη συνέχεια προσθέτετε το κρασί, το αλάτι, το πιπέρι, τις ντομάτες (οι οποίες είναι κομμένες σε μικρά κομμάτια) και αφού «πιουν» το κρασί βάζετε τον ντοματοχυμό. Τα αφήνετε μέχρι να δέσουν. Σε μία άλλη κατσαρόλα βράζετε τα μακαρόνια σας (ίσως να είναι το πιο εύκολο πράγμα στον κόσμο). Αν θέλετε μπορείτε να τα αναμίξετε σε μία κατσαρόλα αλλιώς να τα σερβίρετε ξεχωριστά. Καλή όρεξη!

Πηγή: cookbox.com.cy