12 Ιουλίου 2016

Σκορδομακάρονα με ντομάτα και τζίντζερ

Image not found or type unknown

Συνταγή ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Image not found or type unknown

Συνταγή ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Μια συνταγή που κρατάει από τη Σαντορίνη και είναι από τις πιο καλοκαιρινές που μπορείτε να φτιάξετε εκμεταλλευόμενοι τις ντομάτες στο έπακρο.
Υλικά
1 πακέτο σπαγκέτι (ή άλλο ζυμαρικό της αρεσκείας μας)
6 – 8 σκελίδες σκόρδου (ή όσο σκόρδο μάς αρέσει), λιωμένες
50 γρ. φρέσκο τζίντζερ, ψιλοτριμμένο (ή, εναλλακτικά, 2 κοφτά κουτ. γλυκού τζίντζερ, σε σκόνη)
1 κουτ. γλυκού (ή όσο θέλουμε) μπούκοβο γλυκό ή καυτερό (ή μισό-μισό)
1½ κιλό φρέσκες ώριμες ντομάτες, τριμμένες στον τρίφτη
τα φύλλα από 1/2 μάτσο μαϊντανό, ψιλοκομμένα
100 ml ελαιόλαδο
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ξερή μυζήθρα, τριμμένη (ή άλλο τυρί για μακαρόνια της αρεσκείας μας)
Μερίδες 4
Προετοιμασία 20΄ Μαγείρεμα περίπου 20΄
Διαδικασία Σε βαθιά κατσαρόλα με άφθονο αλατισμένο νερό που κοχλάζει, βράζουμε τα μακαρόνια για 2 – 3 λεπτά λιγότερο απ’ ό,τι αναγράφεται στις οδηγίες της συσκευασίας. Τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε κατά μέρος. Παράλληλα, σε μια άλλη ευρύχωρη κατσαρόλα σοτάρουμε σε 80 ml από το μετρημένο λάδι το σκόρδο για μισό λεπτό, προσέχοντας να μη μαυρίσει και πικρίσει. Προσθέτουμε το τζίντζερ και το μπούκοβο και σοτάρουμε για άλλο μισό λεπτό. Ρίχνουμε τις ντομάτες και μαγειρεύουμε μέχρι να μειωθεί ο όγκος τους και η σάλτσα να μελώσει. Προσθέτουμε τον μαϊντανό και τα βρασμένα μακαρόνια και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για περίπου 2 λεπτά ή μέχρι η σάλτσα να κολλήσει πάνω στα ζυμαρικά και οι γεύσεις να ενωθούν. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι και αλατοπίπερο, ανακατεύουμε απαλά και σερβίρουμε αμέσως με όσο τριμμένο τυρί θέλουμε.

Συνοδεύουμε μεντοματοσαλάτα.

Στο ποτήρι μαςΕνα λευκό τραγανό και αρωματικό κρασί. Μοσχοφίλερο, Μοσχάτο Σάμου ή Λήμνου.
Πηγή: gastronomos.gr