

Μακαρόνια με κιμά

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 750 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

- 1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 1 κ.σ. ξερό θυμάρι
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 200 ml νερό
- 1 κύβο ζωμό μοσχαριού ή κοτόπουλο
- 1 στικ κανέλα
- 2 φύλλα δάφνης
- 3 κόκκους μπαχάρι
- 1 κονσέρβα ντομάτα κονκασέ (400 γρ.)
- 1 πακέτο μακαρόνια σπαγγέτι (500 γρ.)
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- παρμεζάνα για το σερβίρισμα

0 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4-6

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Η αυθεντική σάλτσα bolognese γίνεται με κομμάτια κρέατος και γάλα!! Η παρακάτω συνταγή είναι ένας πιο εύκολος, γρήγορος και διαφορετικός τρόπος που προτείνω!!!

- Βάζουμε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά να κάψει πολύ καλά και ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- Προσθέτουμε το ¼ από τον κιμά, κόβοντάς τον σε κομματάκια με τον χέρι μας. Σοτάρουμε μέχρι να καραμελώσει και να πάρει χρώμα εξωτερικά (δεν θέλουμε να ψηθεί τελείως).

- Αφαιρούμε τον κιμά από το τηγάνι με μια τρυπητή κουτάλα και τον βάζουμε σε ένα μπολ και επαναλαμβάνουμε άλλες τρεις φορές την ίδια διαδικασία με τον υπόλοιπο κιμά (αν προσθέσουμε όλο τον κιμά κατευθείαν δεν θα καραμελώσει όμορφα)
- Στο ίδιο τηγάνι και χωρίς να το καθαρίσουμε προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τη ζάχαρη, το ξερό θυμάρι και αφήνουμε να καραμελώσει το κρεμμύδι για τουλάχιστον 4-5 λεπτά
- Στη συνέχεια, ρίχνουμε τον κιμά, τον πελτέ και ανακατεύουμε.
- Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί τελείως το αλκοόλ
- Με το που εξατμιστεί το κρασί, ρίχνουμε μέσα το νερό, τον κύβο, το στικ κανέλας, τα φύλλα δάφνης, τα μπαχάρια και την ντομάτα κονκασέ.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά, ανακατεύουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- Όταν ώρα βράζει ο κιμάς, ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά μας.
- Σε μία κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τα μακαρόνια
- Τα βράζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, μείον ένα λεπτό. Θέλουμε τα μακαρόνια μας να είναι al dente.
- Μόλις τα ζυμαρικά μας είναι έτοιμα, τα βγάζουμε από την φωτιά, τα σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- Αφού έχει δέσει η σάλτσα μας, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, ανακατεύουμε και σβήνουμε τη φωτιά.
- Σερβίρουμε τα μακαρόνια με τη σάλτσα κιμά από πάνω, πασπαλίζουμε με φρέσκια παρμεζάνα, βασιλικό και μπόλικο φρέσκο πιπέρι.

Πηγή: akispetretzikis.com