14 Μαρτίου 2018

# Μακαρονάδα με σκόρδο και σουσάμι

Υλικά
500 γρ. σπαγκέτο
5 σκελίδες σκόρδου τριμμένες (ή πιο πολύ, αν θέλουμε)
5 κουτ. σούπας λάδι
2/3 φλιτζ. τσαγιού σουσάμι ψημένο σε ταψάκι στο φούρνο χωρίς λιπαρή ουσία (μέχρι να ροδίσει, αλλά να μη μαυρίσει)
μαύρο πιπέρι
2 κουτ. σούπας χοντρό αλάτι
Διαδικασία
Τρίβουμε το ψημένο σουσάμι στο μούλτι, να γίνει σαν σκόνη. Βάζουμε μπόλικο νερό σε μια κατσαρόλα και, μόλις κοχλάσει, ρίχνουμε το χοντρό αλάτι και 1 κουτ. γλυκού από το μετρημένο λάδι. Ρίχνουμε τα μακαρόνια και ανακατεύουμε. Οταν βράσουν, αλλά όχι να παραβράσουν, ρίχνουμε στην κατσαρόλα 1 ποτήρι κρύο νερό, ανακατεύουμε και τα σουρώνουμε.

Βάζουμε στο τηγανάκι το υπόλοιπο λάδι να κάψει και τότε ρίχνουμε το σκόρδο, ανακατεύουμε γρήγορα να μην καεί, αλλά μόνο να πάρει ωραίο ξανθό χρώμα, και το αδειάζουμε στα μακαρόνια. Ανακατεύουμε και μοιράζουμε στα πιάτα. Πασπαλίζουμε με το ψημένο σουσάμι και μαύρο πιπέρι.

Συνοδεύουμε αυτήν τη μακαρονάδα με σαλάτα από σγουρό μαρούλι, ρόκα, κρεμμυδάκια και μπόλικο άνηθο

Πηγή: gastronomos.gr