24 Σεπτεμβρίου 2019

# Μακαρόνια χοντρά με ντομάτα, κοτόπουλο και δυόσμο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





**Υλικά**

500 γρ. μακαρόνια χοντρά Νο 2 ή Νο 3 με τρύπα
500 γρ. φιλέτο κοτόπουλου από μπούτι, σε κύβους 3 εκ.
3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
1/2 κουτ. γλυκού τζίντζερ ξερό, σε σκόνη
1/3 κουτ. γλυκού κουρκουμάς
1 κιλό ντομάτες, τριμμένες, μαζί με το ζουμί τους
60 ml ούζο
τα φύλλα από 5 κλωνάρια δυόσμο, ψιλοκομμένα
60 ml ελαιόλαδο + 1 κουτ. σούπας επιπλέον
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
150 γρ. μυζήθρα ξερή, τριμμένη, για το σερβίρισμα

**Διαδικασία**

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε τα 60 ml λάδι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το κοτόπουλο για 6-8 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Ρίχνουμε το σκόρδο, το τζίντζερ και τον κουρκουμά και σοτάρουμε για 2 λεπτά ακόμα. Βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα το κοτόπουλο σε σκεύος και ρίχνουμε τις ντομάτες στην κατσαρόλα. Μόλις πάρουν βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και μαγειρεύουμε για 8-10 λεπτά. Ξαναβάζουμε το κοτόπουλο στη σάλτσα, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε το ούζο. Μαγειρεύουμε για 3-4 λεπτά ή μέχρι να

εξατμιστεί το αλκοόλ και να δέσει η σάλτσα.

Παράλληλα, βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Τα στραγγίζουμε, τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το κοτόπουλο και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε τη 1 κουταλιά της σούπας λάδι και τον δυόσμο, πασπαλίζουμε με τυρί και σερβίρουμε.

Πηγή: gastronomos.gr