8 Μαΐου 2023

Βίδες με Κρασί του Μοναχού Νεκταρίου

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά:
1/2 κιλό μακαρόνια βίδες
1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι
1 πράσινη πιπεριά
1 κόκκινη πιπεριά
1 κίτρινη πιπεριά
3 κουταλιές μαργαρίνη ή 1/2 φλιτζάνι λάδι
1 κρέμα γάλακτος ή 1 φλιτζάνι γάλα εβαπορέ με 1 1/2 κουταλάκι κορν φλάουερ
1 φλιτζάνι τυρί παρμεζάνα
1 κοφτό κουταλάκι καπνιστή πάπρικα (προαιρετικά)
1/2 φλιτζάνι κρασί λευκό

Εκτέλεση:
Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε λεπτές ροδέλες και τα τσιγαρίζουμε σε χαμηλή φωτιά με την μαργαρίνη ή το λάδι, μέχρι να μαλακώσουν οι πιπεριές και να “χρυσίσει” το κρεμμύδι. Στη συνέχεια “σβήνουμε” με το κρασί και κρατώντας το τηγάνι με το ένα χέρι, ανάβουμε προσεκτικά το αλκοόλ. Κουνώντας σιγά – σιγά το τηγάνι, η φλόγα θα σβήσει. Ρίχνουμε την καπνιστή πάπρικα. Μετά, περιχύνουμε το φαγητό με την κρέμα γάλακτος. Βράζουμε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό. Αδειάζουμε όλο το μείγμα που έχουμε φτιάξει στην κατσαρόλα που βρίσκονται τα μακαρόνια, βουτυρωμένα ή λαδωμένα. Προσθέτουμε την παρμεζάνα και ανακατεύουμε.

Σημείωση: Αν θέλουμε να γίνει πιο ελαφρύ το φαγητό, αντί για την κρέμα γάλακτος, βάζουμε ένα φλυτζάνι γάλα εβαπορέ, μέσα στο οποίο έχουμε διαλύσει 1 1/2 κουταλάκι κορν φλάουερ.

Πηγή: monastiriaka.gr