

Κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπιτάκι, αγαπημένη συνταγή παραδοσιακή με μελωμένη σάλτσα ντομάτας, με μπαχαρικά που απογειώνουν το φαγητό! Συνοδεύεται τέλεια με τριμμένη μυζήθρα. Απολαύστε το!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κοτόπουλο κομμένο σε μερίδες ή 4 μπουτάκια

250 γρ. χυλοπιτάκι

500 γρ. ντομάτες στον τρίφτη

1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο

1-2 σκελίδες σκόρδο

1 κ.σ. πελτέ ντομάτας

1 φύλλο δάφνης

5-6 κόκκους μπαχάρι

1 πρέζα τριμμένο γαρίφαλο

1 πρέζα κύμινο

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

1 ξυλάκι κανέλας

2-3 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπιτάκι

## Εκτέλεση συνταγής

Στην κατσαρόλα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο. Τρίβουμε τον πελτέ και προσθέτουμε το κοτόπουλο, του δίνουμε λίγο χρώμα από την μεριά της πέτσας και το γυρνάμε από την άλλη. Προσθέτουμε τη ντομάτα και λίγο νερό. Βάζουμε το δαφνόφυλλο, τα μπαχάρια, τα υπόλοιπα μπαχαρικά, αλάτι και πιπέρι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το κοτόπουλο περίπου 30-35 λεπτά με κλειστό καπάκι.

Στη συνέχεια ξεσκεπάζουμε, ρίχνουμε το χυλοπιτάκι και συμπληρώνουμε ακόμα ένα φλιτζάνι νερό. Σιγοβράζουμε ακόμα 10-15 λεπτά μέχρι να γίνει το χυλοπιτάκι και να χυλώσει σάλτσα. Ελέγχουμε τακτικά να μην κολλήσει το ζυμαρικό.

Σερβίρουμε με τριμμένη μυζήθρα.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τις [χυλοπίτες με απάκι](#) και [μακαρονάδα τσουχτή με τηγανιτό αυγό](#)

# Κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπιτάκι

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Στην κατσαρόλα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 2 Τρίβουμε τον πελτέ και προσθέτουμε το κοτόπουλο, του δίνουμε λίγο χρώμα από την μεριά της πέτσας και το γυρνάμε από την άλλη.
- 3 Προσθέτουμε τη ντομάτα και λίγο νερό.
- 4 Βάζουμε το δαφνόφυλλο, τα μπαχάρια, τα υπόλοιπα μπαχαρικά, αλάτι και πιπέρι.
- 5 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το κοτόπουλο περίπου 30-35 λεπτά με κλειστό καπάκι.
- 6 Στη συνέχεια ξεσκεπάζουμε, ρίχνουμε το χυλοπιτάκι και συμπληρώνουμε ακόμα ένα φλιτζάνι νερό.
- 7 Σιγοβράζουμε ακόμα 10-15 λεπτά μέχρι να γίνει το χυλοπιτάκι και να χυλώσει-σάλτσα. Ελέγχουμε τακτικά να μην κολλήσει το ζυμαρικό.
- 8 Σερβίρουμε με τριμμένη μυζήθρα. Καλή όρεξη!