

Το αγαπημένο φαγητό όλων, μακαρόνια με κιμά. Μαμαδίστικη συνταγή για υπέροχη μακαρονάδα με πλούσια σάλτσα κιμά. Σερβίρετε-με το τυρί της αρεσκείας σας, μυζήθρα, κεφαλοτύρι ή ακόμα και σκέτα. Η σάλτσα του κιμά αγκαλιάζει τα μακαρόνια και μας δίνει ένα κλασικό αγαπημένο πιάτο μικρών και μεγάλων.

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

1 πακέτο спаγγέτι (500 γρ.)

250 ml χυμός ντομάτας ή ντομάτα στον τρίφτη

1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

2 φύλλα δάφνης

Λίγο τριμμένο μπαχάρι

1 στικ κανέλας

2 κ.γλ. πελτέ ντομάτας

Λίγη ζάχαρη

50 ml ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Μακαρόνια με κιμά

Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο, λίγο να γυαλίσουν. Προσθέτουμε τον κιμά και τον σωτάρουμε καλά. Προσθέτουμε τον πελτέ και τον τρίβουμε στην κατσαρόλα. Ρίχνουμε τη ντομάτα, τη ζάχαρη, 1 φλιτζάνι νερό και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε τα δαφνόφυλλα, το μπαχάρι, την κανέλα, αλάτι και πιπέρι.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τον κιμά περίπου 35 λεπτά, να μελώσει η σάλτσα.

Εν τω μεταξύ, βράζουμε τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Τα σουρώνουμε. Ξεπλένουμε την κατσαρόλα, την ξαναβάζουμε στο σβηστό μάτι, βάζουμε μια κουταλιά ελαιόλαδο και επιστρέφουμε τα μακαρόνια στην κατσαρόλα. Την ανακινούμε ώστε να "λαδωθούν" ελαφρά τα μακαρόνια για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.

Σερβίρουμε με τη σάλτσα του κιμά και τριμμένο τυράκι.

Καλή όρεξη!

Μακαρόνια με κιμά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο, λίγο να γυαλίσουν.
- 2 Προσθέτουμε τον κιμά και τον σωτάρουμε καλά.
- 3 Προσθέτουμε τον πελτέ και τον τρίβουμε στην κατσαρόλα.
- 4 Ρίχνουμε τη ντομάτα, τη ζάχαρη, 1 φλιτζάνι νερό και ανακατεύουμε.
- 5 Προσθέτουμε τα δαφνόφυλλα, το μπαχάρι, την κανέλα, αλάτι και πιπέρι.
- 6 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τον κιμά περίπου 35 λεπτά, να μελώσει η σάλτσα.
- 7 Εν τω μεταξύ, βράζουμε τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Τα σουρώνουμε.
- 8 Ξεπλένουμε την κατσαρόλα, την ξαναβάζουμε στο σβηστό μάτι, βάζουμε μια κουταλιά ελαιόλαδο
- 9 και επιστρέφουμε τα μακαρόνια στην κατσαρόλα. Την ανακινούμε ώστε να "λαδωθούν" ελαφρά τα μακαρόνια για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.
- 10 Σερβίρουμε με τη σάλτσα του κιμά και τριμμένο τυράκι. Καλή όρεξη!