

Τα μακαρόνια "μπλουμ", όπως τα λέγαμε στο σπίτι μου, είναι η πιο εύκολη μακαρονάδα. Φτιάχνεται σε ένα μόνο σκεύος με λίγα υλικά και ελάχιστο κόπο και είναι πεντανόστιμη! Δείτε τη συνταγή για μακαρόνια με κόκκινη σάλτσα, που είναι και νηστίσιμη αν δεν βάλετε τυρί!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο μακαρόνια 500 γρ.

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

500 ml ντομάτα στον τρίφτη ή χυμό ντομάτας

2 σκελίδες σκόρδο

4-5 κ.σ. ελαιόλαδο

500 ml νερό ή όσο χρειαστεί

Αλάτι και πιπέρι

Τυρί τριμμένο προαιρετικά για το σερβίρισμα

Μακαρόνια "μπλουμ" με κόκκινη σάλτσα

Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι σωτάρουμε το κρεμμύδι και στο σκόρδο στο ελαιόλαδο. Ρίχνουμε τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι. Μόλις πάρει μερικές βράσεις η ντομάτα προσθέτουμε το νερό και τα μακαρόνια. Πρέπει να σκεπάζονται τα μακαρόνια και να έχει και αρκετό ζουμί ακόμα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και σκεπάζουμε το καπάκι. Ελέγχουμε τακτικά και ανακατεύουμε να μην κολλήσουν τα μακαρόνια. Συμπληρώνουμε λίγο νερό όποτε κρίνουμε ότι χρειάζεται. Μετά από 20 λεπτά περίπου τα μακαρόνια θα έχουν βράσει, θα έχουν τραβήξει το νερό και θα έχουμε μια ωραία δεμένη σάλτσα. Μπορούμε να προσθέσουμε στη σάλτσα όποιο μυρωδικό μας αρέσει, π.χ. βασιλικό, δυόσμο ή μαϊντανό. Μπορούμε επίσης να προσθέσουμε στη σάλτσα λίγο μπούκοβο ή μια καυτερή πιπερίτσα, αν μας αρέσουν τα πικάντικα.

Σερβίρουμε και αν θέλουμε πασπαλίζουμε με λίγο τυρί τριμμένο.

Καλή όρεξη!

Μακαρόνια "μπλουμ" με κόκκινη σάλτσα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι σωτάρουμε το κρεμμύδι και στο σκόρδο στο ελαιόλαδο.
- 2 Ρίχνουμε τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι.
- 3 Μόλις πάρει μερικές βράσεις η ντομάτα προσθέτουμε το νερό και τα μακαρόνια. Πρέπει να σκεπάζονται τα μακαρόνια και να έχει και αρκετό ζουμί ακόμα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και σκεπάζουμε το καπάκι.
- 4 Ελέγχουμε τακτικά και ανακατεύουμε να μην κολλήσουν τα μακαρόνια. Συμπληρώνουμε λίγο νερό όποτε κρίνουμε ότι χρειάζεται.
- 5 Μετά από 20 λεπτά περίπου τα μακαρόνια θα έχουν βράσει, θα έχουν τραβήξει το νερό και θα έχουμε μια ωραία δεμένη σάλτσα.
- 6 Μπορούμε να προσθέσουμε στη σάλτσα όποιο μυρωδικό μας αρέσει, π.χ. βασιλικό, δυόσμο ή μαϊντανό. Μπορούμε επίσης να προσθέσουμε στη σάλτσα λίγο μπούκοβο ή μια καυτερή πιπερίτσα, αν μας αρέσουν τα πικάντικα. Καλή όρεξη!