

Η παραδοσιακή μακαρονάδα της Μάνης, η Τσουχτή, μια πεντανόστιμη γρήγορη και χορταστική παραδοσιακή συνταγή που αρέσει σε όλους. Το φαγητό αυτό σε βγάζει από τη δύσκολη θέση όταν θες κάτι σπιτικό εύκολα και γρήγορα, ειδικά αν είσαι λάτρης των μακαρονιών. Το τηγανιτό αυγό και η "καμμένη" μυζήθρα απογειώνουν το πιάτο. Η νοστιμιά είναι στην απλότητα!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ σπαγγέτι

120 ml ελαιόλαδο

200 γρ. τριμμένη μυζήθρα ξερή

200 γρ. σύγκλινο Μάνης (προαιρετικά)

4 αυγά

Τσουχτή μακαρονάδα από την Πελοπόννησο

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τα μακαρόνια. Σωτάρουμε το σύγκλινο μέχρι να ροδίσει. Ζεσταίνουμε το λάδι και μόλις αρχίσει να καίει ρίχνουμε τη μυζήθρα και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το σύγκλινο στα μακαρόνια και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και το μίγμα μυζήθρας-λαδιού. Αν χρειάζεται, προσθέστε ανάλογα με τα γούστα σας λάδι και μυζήθρα. Τηγανίζουμε τα αυγά. Σερβίρουμε τα μακαρόνια και αποθέτουμε το αυγό σε κάθε μερίδα. Συνοδεύστε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι!

Τσουχτή μακαρονάδα από την Πελοπόννησο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τα μακαρόνια.
- 2 Σωτάρουμε το σύγκλινο μέχρι να ροδίσει.
- 3 Ζεσταίνουμε το λάδι και μόλις αρχίσει να καίει ρίχνουμε τη μυζήθρα και ανακατεύουμε.
- 4 Προσθέτουμε το σύγκλινο στα μακαρόνια και ανακατεύουμε.
- 5 Προσθέτουμε και το μίγμα μυζήθρας-λαδιού.
- 6 Τηγανίζουμε τα αυγά.
- 7 Σερβίρουμε τα μακαρόνια και αποθέτουμε το αυγό σε κάθε μερίδα.- Καλή όρεξη!