

Συνταγές Μαγειρικής

(Μετατρέπω το κείμενο στο β' πρόσωπο ενικού.)

Για να μαγειρέψεις μακαρόνια με κιμά χρειάζεσαι τα εξής υλικά:

500 γραμμάρια μακαρόνια
500 γραμμάρια μοσχαρίσιο κιμά
1 ποτήρι του κρασιού λάδι
2 κρεμμύδια ξερά τριμμένα
1 πράσινη πιπεριά κομμένη σε κύβους
1 μεγάλο καρότο κομμένο σε κύβους
1 κιλό ντομάτες ξεφλουδισμένες και χοντροκομμένες
1 ποτήρι του νερού χυμό ντομάτας
½ ποτήρι του κρασιού άσπρο κρασί
Ζάχαρη
Αλάτι
Πιπέρι
Τυρί ρεγκάτο τριμμένο

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα βάζεις τον κιμά με το λάδι και το κρεμμύδι. Τον ανακατεύεις συνέχεια για να μην σβολιάσει και προσθέτεις την πιπεριά, το καρότο, το κρασί, τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι. Μετά, ρίχνεις τις ντομάτες και τον χυμό ντομάτας, προσθέτεις λίγο νερό και αφήνεις τον κιμά να βράσει και να μείνει με τη σάλτσα του. Βράζεις τα μακαρόνια, τα σουρώνεις και τα βουτυρώνεις. Απλώνεις σε μια πιατέλα διαδοχικά λίγο τυρί ρεγκάτο, τα μακαρόνια, πάλι τυρί, τον κιμά με τη σάλτσα του και τελειώνεις με τυρί.

Μηνά Σταυριάνα, Στ'4