



# Μακαρόνια με κιμά

Συνταγή: Αλέξης Σεφιλίδης



**Υλικά:** 50 ml λάδι, 1 κρεμμύδι, 400 γρ. χυμό ντομάτας, 1 πάστα ντομάτας, 2 ζωμούς κότας, 500 γρ. κιμά, 300 γρ. μακαρόνια, λίγο δυόσμο, λίγη ζάχαρη, 1 σκ. σκόρδο, αλάτι και πιπέρι, τρίμμα.

### **Πώς το μαγειρεύουμε:**

Βάζουμε πρώτα το λάδι στο τηγάνι να κάψει. Τσιγαρίζουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και προσθέτουμε τη ντομάτα. Αφού ζεσταθεί το μείγμα μας, προσθέτουμε τον έναν ζωμό κότας. Στη συνέχεια βάζουμε μέσα στο σκεύος μας τον κιμά και τον ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Προσθέτουμε την πάστα ντομάτας, δυόσμο, ζάχαρη, μαύρο πιπέρι, σκόρδο, αλάτι και ένα ποτήρι νερό. Καθώς ο κιμάς μας ψήνεται ετοιμάζουμε τα μακαρόνια.



Ζεσταίνουμε μπόλικο αλατισμένο νερό σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε τα μακαρόνια και τον ζωμό κότας. Αφήνουμε τα μακαρόνια για 12 περίπου λεπτά να ψήνονται και στη συνέχεια τα στραγγίζουμε. Τα βάζουμε σε πιατέλα και τα αναμειγνύουμε με τον κιμά. Προσθέτουμε στο τέλος λίγο ή όσο θέλουμε τρίμμα.





Σερβίrouμε  
και... καλή  
μας όρεξη!