

Συνταγή για νόστιμη μακαρονάδα με κόκκινη



ΥΛΙΚΑ

1 πακέτο μακαρόνια
3-4 φρέσκες ντομάτες, ψιλοκομμένες
1 κουταλιά σούπας πελτέ ντομάτας
Ελιές κομμένες σε ροδέλες (μαύρες ή πράσινες)
Κάπαρη
1 μεγάλο κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
Λίγο μαϊντανό
1 ποτήρι λευκό κρασί
Αλάτι-πιπέρι
Ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζετε το σκόρδο και το κρεμμύδι, έπειτα ρίχνετε την κάπαρη και τις ελιές και «σβήνετε» με 1 ποτήρι κρασί. Έπειτα ρίχνετε τις φρέσκες ντομάτες και ανακατεύετε μερικά λεπτά να φύγουν τα πολλά νερά. Στην συνέχεια προσθέτετε τον πελτέ ντομάτας, που έχετε διαλύσει σε ένα ποτηράκι με 2 δάχτυλα νερό. Αφήνετε να βράσουν.

Βράζετε και τα μακαρόνια Αφού έχει «δέσει» η σάλτσα προσθέτετε ρίγανη, αλάτι

και πιπέρι και λίγο μαϊντανό. Ανακατεύετε, αφήνετε μερικά ακόμη λεπτά και είναι έτοιμη.

Πηγή: mothersblog.gr