

Μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτα: τι κάνει τη διαφορά;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μελετούσα τελευταία το μπαλσάμικο, ένα θέμα που πάντα με γοητεύει, και προγραμματίζα ένα άρθρο γι' αυτή τη μαγική ουσία, όταν με την ευκαιρία θυμήθηκα άλλο ένα δώρο της αείμνηστης Μαρτσέλας, μian απλούστατη και γρήγορη σάλτσα ντομάτα για ζυμαρικά (η Μαρτσέλα την κάνει με πέννες) που αντλεί όλη την ιδιαιτερότητά της από δυο κουταλιές μπαλσάμικο και δυο κλαράκια δεντρολίβανο.

Εδώ πρέπει να διευκρινίσω ότι όταν η Μαρτσέλα λέει «μπαλσάμικο» εννοεί το πραγματικό, πολύτιμο, παχύρρευστο, βαθύ κεχριμπαρί υγρό απ' το βαρελάκι που αποτελεί κάτι μεταξύ οικογενειακού κειμηλίου και κατοικίδιου ζώου (εφόσον χρειάζεται στοργική φροντίδα) στα αγροτόσπιτα της κοιλάδας του Πο. Ελλείψει αυτού, βέβαια, συνήθως χρησιμοποιεί το εξαιρετικής ποιότητας Balsamico Tradizionale di Modena, που βρίσκουμε στα μπακάλικά τύπου ντελικατέσσην σε μικρά σκούρα μπουκάλια που αναγράφουν την ηλικία του. Αυτό θα χρησιμοποιήσουμε κι εμείς, εφόσον το έχουμε.

Εν ανάγκη, βέβαια, μπορούμε να βάλουμε και το έρζατς μπαλσάμικο του σουπερμάρκετ (που φτιάχνουν με ξύδι και καμένη ζάχαρη) αλλά σε μεγαλύτερη ποσότητα και μόνο για να πάρουμε μια μακρινή ιδέα του τι εννοεί η Μαρτσέλα όταν μιλάει για την ιδιαιτερότητα της σάλτσας αυτής.

Υλικά

- 8 κουταλιές ελαιόλαδο εξαιρετικής ποιότητας
- 3-4 σκελίδες σκόρδο κομμένες σε λεπτές φετούλες
- 2 κλαράκια φρέσκο δεντρολίβανο ή 2½ κουταλάκια του γλυκού ξερό, ψιλοκομμένο
- 1 κουτί 450 γρ. ντομάτες ιταλικού τύπου, ολόκληρες χωρίς το ζουμί τους
- θαλασσινό αλάτι και φρεσκοαλεσμένο πιπέρι
- 1 πακέτο το μισού κιλού πέννες (ή άλλου τύπου χοντρό κοφτό μακαρόνι)
- 2 κουταλιές του γλυκού μπαλσάμικο (διπλή ποσότητα αν είναι έρζατς)

Οδηγίες

Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε το λάδι και το σκόρδο μαζί με το δεντρολίβανο, εφόσον είναι φρέσκο. Ανάβουμε μεσαία φωτιά και όταν το σκόρδο αρχίσει να τσιτσιρίζει, προσθέτουμε τις ντομάτες χοντροκομμένες και το δεντρολίβανο, αν είναι ξερό. Αφήνουμε τη σάλτσα να ψηθεί 10-12 λεπτά ανακατεύοντας κάθε τόσο και σβήνουμε τη φωτιά.

Ρίχνουμε τις πέννες σε μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που κοχλάζει ώσπου να γίνουν αλ ντέντε, οπότε τις σουρώνουμε και τις προσθέτουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα.

Με τη φωτιά στο χαμηλό ανακατεύουμε τις πέννες με τη σάλτσα επί ένα - ενάμιση λεπτό.

Σβήνουμε τη φωτιά, κάνουμε ένα πηγαδάκι στο κέντρο των ζυμαρικών, χύνουμε

μέσα το μπαλσάμικο, καλύπτουμε και ανακατεύουμε καλά για μερικά δευτερόλεπτα. Σερβίρουμε αμέσως.

Σημείωση:

Η Μαρτσέλα δεν βάζει ποτέ παρμεζάνα όταν η σάλτσα είναι φτιαγμένη με λάδι. Είναι από τους ελάχιστους κανόνες της που δεν ακολουθώ.

της Καλής Δοξιάδη

Πηγή: bostanistas.gr