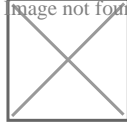


9 Ιουλίου 2017

# Μακαρόνια χοντρά με ντομάτα, κοτόπουλο και δυόσμο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



## **Υλικά**

500 γρ. μακαρόνια χοντρά Νο 2 ή Νο 3 με τρύπα  
500 γρ. φιλέτο κοτόπουλου από μπούτι, σε κύβους 3 εκ.  
3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες  
1/2 κουτ. γλυκού τζίντζερ ξερό, σε σκόνη  
1/3 κουτ. γλυκού κουρκουμάς  
1 κιλό ντομάτες, τριμμένες, μαζί με το ζουμί τους  
60 ml ούζο  
τα φύλλα από 5 κλωνάρια δυόσμο, ψιλοκομμένα  
60 ml ελαιόλαδο + 1 κουτ. σούπας επιπλέον  
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
150 γρ. μυζήθρα ξερή, τριμμένη, για το σερβίρισμα

## **Διαδικασία**

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε τα 60 ml λάδι σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το κοτόπουλο για 6-8 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Ρίχνουμε το σκόρδο, το τζίντζερ και τον κουρκουμά και σοτάρουμε για 2 λεπτά ακόμα. Βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα το κοτόπουλο σε σκεύος και ρίχνουμε τις ντομάτες στην κατσαρόλα. Μόλις πάρουν βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και μαγειρεύουμε για 8-10 λεπτά. Ξαναβάζουμε το κοτόπουλο στη σάλτσα, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε το ούζο. Μαγειρεύουμε για 3-4 λεπτά ή μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ και να δέσει η σάλτσα.

Παράλληλα, βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Τα στραγγίζουμε, τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το κοτόπουλο και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε τη 1 κουταλιά της σούπας λάδι και τον δυόσμο, πασπαλίζουμε με τυρί και σερβίρουμε.

Πηγή: [gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)