

Μακαρονάδα με πικάντικη σάλτσα ντομάτας και ελιές

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



500 γρ. μακαρόνια

3 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

½ φλ. μαύρες και πράσινες ελιές σε άλμη, χωρίς κουκούτσι και κομμένες

2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

¾ κ.γ. νιφάδες καυτερό κόκκινο πιπέρι

400 γρ. ντομάτα κονκασέ

½ κ.γ. αλάτι

Σε ένα μεγάλο, βαθύ αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο.

Ρίχνουμε τις ελιές, το σκόρδο και τις νιφάδες κόκκινου πιπεριού και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για 2 λεπτά, ανακινώντας το τηγάνι, μέχρι το σκόρδο να ροδίσει και να βγάλει τα αρώματά του.

Προσθέτουμε την ντομάτα και το αλάτι, ανακατεύουμε και σιγοβράζουμε για 10-15 λεπτά, μέχρι η σάλτσα να γίνει ελαφρά παχύρρευστη.

Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα

μαγειρεύουμε αλ ντέντε,1ή 2 λεπτά λιγότερο από το χρόνο που αναγράφεται στις οδηγίες του πακέτου.

Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα.

Συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά για ακόμη 1 περίπου λεπτό.

Ανακινούμε το τηγάνι, ώστε η σάλτσα να καλύψει τα μακαρόνια.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr