



Μενουδέλι ή Χοντρομενούδελο

Μερίδες: 4 | Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά | Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά

Υλικά

- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 4 ώριμες ντομάτες τριμμένες
- 1 λίτρο νερό
- 8 φωλιές χονδρό φιδέ, σπασμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1) Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε 6 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια σε μέτρια φωτιά, για περίπου 7-8 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν. Ανακατεύουμε συχνά για να μην “αρπάξουν”.

2) Ρίχνουμε τις ντομάτες, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τις σοτάρουμε για 1-2 λεπτά μαζί με τα κρεμμύδια.

3) Περιχύνουμε με το νερό και αφού πάρει βράση, σιγοβράζουμε για περίπου 6-7 λεπτά με ανοικτό καπάκι.

4) Ρίχνουμε τον φιδέ σπασμένο, ανακατεύουμε και βράζουμε για περίπου 11 λεπτά.

5) Σερβίρουμε το μενουδέλι ζεστό, πασπαλίζοντάς το με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**