

## Μακαρονάδα ντάκος με κατσικίσιο τυρί

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

### Υλικά για τα breadcrumbs:

- 4 παξιμαδάκια κρίθινα
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

### Υλικά για τη μακαρονάδα:

- 500 γρ. ζυμαρικά της αρεσκείας μας (κατα προτίμηση κοντό σχήμα)
- 2 μεγάλα κρεμμύδια, σε φέτες
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 40 ml ξύδι από κόκκινο κρασί
- 4 ώριμες ντομάτες, αποφλοιωμένες, τριμμένες στον τρίφτη
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- ¼ κ.γ. ξερή ρίγανη
- ¼ κ.γ. ξερό θυμάρι ή φυλλαράκια από 2 κλωναράκια φρέσκο
- 1 κ.σ. κάπαρη, ξαλμυρισμένη
- 10 μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι, χοντροκομμένες
- 200 γρ. Κατσικίσιο τυρί ΔΩΔΩΝΗ
- 4-5 κλωναράκια φρέσκια ρίγανη
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τα breadcrumbs. Θρυμματίζουμε τα παξιμαδάκια στο μούλτι και τα μεταφέρουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το ξύσμα, λίγο αλάτι, πιπέρι και το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά.

2) Ετοιμάζουμε τη μακαρονάδα. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βράζουμε νερό για τα ζυμαρικά, το οποίο αλατίζουμε καλά και παράλληλα ξεκινάμε τη σάλτσα. Ζεσταίνουμε σε ρηχή κατσαρόλα 4 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά τα κρεμμύδια για 6-7 λεπτά.

3) Προσθέτουμε το σκόρδο, σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και σβήνουμε με το ξύδι.

4) Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, τη ζάχαρη, τη ρίγανη και το θυμάρι. Ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη σάλτσα να σιγομαγειρευτεί για 12-14 λεπτά.

5) Κλείνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε την κάπαρη, τις ελιές και 100 γρ. Κατσικίσιο τυρί ΔΩΔΩΝΗ θρυμματισμένο και ανακατεύουμε.

6) Προσθέτουμε τα βρασμένα ζυμαρικά και ανακατεύουμε απαλά. Σερβίρουμε τη μακαρονάδα ζεστή ή σε θερμοκρασία δωματίου, με λίγα breadcrumbs παξιμαδιού, φρέσκια ρίγανη και το υπόλοιπο Κατσικίσιο τυρί ΔΩΔΩΝΗ από πάνω.