



Κοκκινιστή μακαρονάδα σε 1 κατσαρόλα, για το κουζινάκι των διακοπών

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 9-10 λεπτά

Υλικά:

[500 γρ. Λιγκουίνι Ολικής Άλεσης MISKO](#)

1 λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
250 γρ. ντοματίνια κομμένα στη μέση ή 2 μεγάλες ντομάτες, τριμμένες
2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες
6-8 φύλλα βασιλικό, χοντροκομμένα
1 κ.σ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο
1000 ml ζωμός λαχανικών ή νερό
100 γρ. τυρί, τριμμένο, της επιλογής μας
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

τυρί, τριμμένο, της επιλογής μας
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μια πλατιά κατσαρόλα ή πλατύ τηγάνι ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, απλώνουμε τα [Λιγκουίνι Ολικής Άλεσης MISKO](#) στον πάτο και προσθέτουμε από πάνω τα κρεμμύδια, τα ντοματίνια, το σκόρδο, τον βασιλικό, το μπούκοβο, αλατοπιπερώνουμε και περιχύνουμε με το νερό και τα αφήνουμε να πάρουν βράση.
- 2) Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και με μία τσιμπίδα ή με μία ξύλινη κουτάλα μετακινούμε συνεχώς τα [Λιγκουίνι Ολικής Άλεσης MISKO](#) για να μην κολλήσουν και για να ανακατευτούν με τα υπόλοιπα υλικά. Αφήνουμε να μαγειρευτούν ανακατεύοντας συνεχώς για περίπου 9-10 λεπτά.
- 3) Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε το τυρί ανακατεύουμε και σερβίρουμε με λίγο παραπάνω τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.