



Μακαρονάδα με τον πιο λαχταριστό κιμά σόγιας

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά

Φυλάσσουμε τον κιμά στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
4 κ.σ. τοματοπελτέ
170 γρ. κιμάς σόγιας (κατα προτίμηση βιολογικός)
2 μπαχάρια
1 ξυλάκι κανέλα
2 φύλλα δάφνης
100 ml κόκκινο κρασί
500 γρ. τριμμένες ντομάτες
150 ml νερό
[500 γρ. Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#)
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

φυτικό τυρί, τριμμένο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μια πλατιά κατσαρόλα ή πλατύ τηγάνι ρίχνουμε 4-5 κ.σ. (περίπου 50 ml) ελαιόλαδο, βάζουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο και σοτάρουμε για 10 λεπτά σε μέτρια φωτιά μέχρι να γυαλίσουν και να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.

- 2) Ρίχνουμε στη κατσαρόλα τον κιμά σόγιας, τα μπαχάρια, τη κανέλα και τη δάφνη σοτάρουμε για 2 λεπτά και σβήνουμε με το κόκκινο κρασί. Περιχύνουμε με τις τριμμένες ντομάτες, το νερό, 5 κ.σ. (περίπου 50 ml) ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10-15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ο κιμάς και να δέσει.
- 3) Όσο μαγειρεύεται ο κιμάς σόγιας ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα το [Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, ραντίζουμε με 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.
- 4) Σερβίρουμε τα [Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#) σε βαθύ πιάτο με κιμά, τριμμένο τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.