



Μακαρονάδα με μανιτάρια κοκκινιστά

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τα κοκκινιστά μανιτάρια στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τα κοκκινιστά μανιτάρια:

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
1 κιλό μανιτάρια της επιλογής μας, κομμένα σε μεσαία κομμάτια
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμενες
2 κ.σ. ντοματοπελτέ
100 ml κόκκινο κρασί
400 γρ. πομοντόρια, κονσέρβα
1 δαφνόφυλλο
1 μικρό ξύλο κανέλας
2 μπαχάρια
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την μακαρονάδα:

500 γρ. Μακαρόνια Τρυπητά Νο5 MISKO

φτυκό αλμυρό τυρί, τριμμένο
αλάτι
ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο μόλια κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά μέχρι να μελώσουν.
- 2) Προσθέτουμε τα μανιτάρια και σοτάrouμε για 10 λεπτά, ρίχνουμε το σκόρδο, το ντοματοπελτέ και τα μπαχαρικά σοτάrouμε για 1-2 λεπτά και σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε να σιγοβράσει για 1-2 λεπτά ανακατεύοντας μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 3) Ρίχνουμε τα πομοντόρια, τα μπαχαρικά, αλατοπιπερώνουμε και σπάμε τα πομοντόρια με την κουτάλα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 15 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα.
- 4) Όσο μαγειρεύονται τα μανιτάρια 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 τα [Μακαρόνια Τρυπητά Νο5 MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.
- 5) Ρίχνουμε 100 ml νερό από το βράσιμο των ζυμαρικών στη σάλτσα. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, ραντίζουμε με 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 6) Σερβίrouμε σε ένα βαθύ πιάτο τα μακαρόνια, περιχύνουμε με τα μανιτάρια με τη σάλτσα πασπαλίζουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τριμμένο τυρί.