



Κοκκινιστή μακαρονάδα με αρακά

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

Υλικά για τη μακαρονάδα:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
1 στικ σέλερι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
2 κ.σ. τοματοπελτέ
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
1 κ.γλ. ξερή ρίγανη
300 γρ. αρακά, κατεψυγμένο
500 γρ. τριμμένες ντομάτες
300 ml ζωμός λαχανικών ή νερό, καυτός
500 γρ. Σπαγγέτι Νο6 MISKO
100 γρ. φυτική παρμεζάνα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

φυτική παρμεζάνα ή διατροφική μαγιό
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε μια κατσαρόλα 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερι και σοτάρουμε για 7-8 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.
- 2) Προσθέτουμε το σκόρδο, τον τοματοπελτέ, την πάπρικα και τη ρίγανη και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τον αρακά και σοτάρουμε για άλλα 2 λεπτά.
- 3) Περιχύνουμε με τις ντομάτες και το ζωμό, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να πάρει βράση. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10-12 λεπτά.

4) Παράλληλα 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 [Σπαγγέτι Νο6 Misko](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.

5) Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά κατευθείαν στη σάλτσα μαζί με 100-200 ml ζωμό από το βράσιμο τους. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε την φυτική παρμεζάνα και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.

6) Σερβίρουμε με επιπλέον φυτική παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.