



Μακαρονάδα με κοκκινιστό κουνουπίδι σαν παστιτσάδα

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-35 λεπτά

Φυλάσσουμε το κοκκινιστό κουνουπίδι καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

- 1 κουνουπίδι, κομμένο σε μεσαίες φλορές
- [500 γρ. Παστίσιο Νο2 ολικής MISKO](#)
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη
- 2 κ.σ. τοματοπελτές
- 1 στικ κανέλα
- ¼ κ.γλ. γαρύφαλλο σε σκόνη ή 2 ολόκληρα γαρύφαλλα
- 3 μπαχάρια
- 1 φύλλο δάφνη
- 1 κ.γλ κύμινο
- 200 ml κόκκινο κρασί
- 400 γρ. ντομάτες τριμμένες
- 1 κ.σ. σιρόπι αγαύης
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

- φυτική παρμεζάνα ή διατροφική μαγιά
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε μια πλατιά κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί. Μόλις ζεσταθεί, ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι

και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά. Προσθέτουμε το κουνουπίδι και σοτάρουμε για ακόμη 5 λεπτά. Ρίχνουμε το σκόρδο τον τοματοπελτέ και τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για ένα λεπτό. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε 1-2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ ανακατεύοντας και ξύνοντας τον πάτο της κατσαρόλας με μία ξύλινη κουτάλα.

- 2) Προσθέτουμε τις ντομάτες, την αγαύη, αλατοπιπερώνουμε και κλείνουμε το καπάκι. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 20 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το κουνουπίδι.
- 3) Παράλληλα γεμίζουμε μία μεγάλη κατσαρόλα με νερό και βάζουμε να βράσει. Μόλις πάρει βράση, αλατίζουμε καλά και ρίχνουμε τα ζυμαρικά [Παστίτσιο Νο2 ολικής MISKO](#). Βράζουμε για τον μικρότερο χρόνο που αναφέρει η συσκευασία και σουρώνουμε. Τα ρίχνουμε πίσω στην κατσαρόλα και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν.
- 4) Αφαιρούμε την κανέλα, τα γαρύφαλλα, τα μπαχαρικά και τη δάφνη από το κουνουπίδι.
- 5) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά με το κουνουπίδι από πάνω ,μαζί με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φυτική παρμεζάνα.