

TEMAT: Moje gotowanie- spaghetti

Witam wszystkich uczestników w kolejnym tygodniu, w którym jesteśmy zapuszkowani w domach. Wiem, wiem powinno być coś lekkostrawnego, no ale moja córka poprosiła o to co lubi, więc działałam. **Spaghetti** – rodzaj długiego, cienkiego makaronu, podstawa dań tradycyjnej kuchni włoskiej.

Bez obaw, produkty miałam polskie ☺

W języku polskim słowo to bywa również używane w odniesieniu do potraw z tego makaronu:

Typowe danie składa się z porcji świeżo ugotowanego makaronu wymieszanego z odpowiednim sosem i opcjonalnie posypanego serem (we Włoszech najczęściej parmezanem lub pecorino).

Ja nie posypałam żadnym serem, gdyż stwierdziłam, iż będzie nam na żołądkach za ciężko.

Spaghetti składa się z długich (do ok. 80 cm), prostych i dość grubych nitek. Produkuje się je z twardych odmian maki pszenicznej tzw. pszenicy durum.

Makaron ten "wkręca się" bez łamania do dużej ilości osolonej wody (1 litr wody na każde 100 g).

Następnie gotuje się go przez 8-12 minut (zależnie od rodzaju), odcedza się wodę, miesza makaron z sosem i podaje na stół. Spaghetti nie należy zalewać zimną wodą.

Dobrze ugotowane spaghetti powinno być *al dente* (wł. *na żąb*), tzn. lekko twarde, ale nie surowe.

Po rozciągnięciu i przełamaniu dobrze ugotowanego makaronu, nitka wydaje charakterystyczny trzask, a w jej przekroju widoczna jest niewielka kropeczka, świadcząca o nieprzeżegotowaniu. Nadmierne rozgotowywanie spaghetti jest najczęstszym błędem przy jego przyrządzaniu.

A więc zaczynamy!

Z produktów, które przeważnie przechowujemy w naszych spiżarniach lub szafkach kuchennych, wybieramy te, które posłużą nam do ugotowania pysznego dania.

Potrzebne nam będą:

- wiadomo, najważniejszy makaron nitki,
- przyprawy takie, które uważamy za bliskie naszym podniebieniom,
- gotowy sos, można oczywiście zrobić samemu,
- cebula i czosnek, które są nieodłącznym składnikiem większości dań,
- mieszanka meksykańska i pomidory z puszki bez skórki,
- olej,
- i mięsko mielone,
- patelnia, garnek i sitko.



W pierwszej kolejności obieramy czosnek i cebulę.



Cebule kroimy w kosteczkę, a czosnek wyciskamy przez praskę.



Nalewamy olej na rozgrzaną patelnię.



Gdy olej będzie ciepłutki wrzucamy na niego przygotowaną wcześniej cebulę i czosnek.



Gdy wyciskacze łoż się zarumienią, dokładamy mięsko mielone.



Dodajemy przyprawy według potrzeb i uznania. Ja muszę uważać, bo lubię wsypać za dużo i potem mam do wysłuchiwanie od moich domowników, że za ostre hihi.





Gdy w garnku woda z dodatkiem soli nam się zagotuje, wrzucamy makaron nitki.



A gdy mięso z przyprawami jest dobrze podsmażone, dodajemy do niego pomidory krojone z puszki, mieszankę meksykańską i gotowy sos pomidorowy.





Przy gotowaniu nie zapomnijmy oczywiście o segregacji śmieci. Z metalowych puszek oderwijmy papierowe naklejki, puszki wrzucamy do żółtego worka, a papier do niebieskiego. Bądźmy EKO!!!



Całość smażymy jeszcze z 15 minut. Aby składniki dobrze się połączyły.



Makaron odcedzamy.



Nakładamy makaron do misek, moja porcja oczywiście największa ☺ ☺ ☺



Na makaron wlewamy mięsko ze sosem i warzywami.



Myślę, że będzie Wam smakowało.

Oczywiście dania tego typu można modyfikować na różne sposoby.

Można dodawać jakie tylko się zapragnie składniki.

Fajnie też smakuje z cukinią lub pieczarkami.

Miksujcie do woli.

Pozdrawiam gorąco !!!

Katarzyna Szyc