

TEL9021's Simple Red Sauce (with Spaghetti)

Μπας και μάθετε πώς κάνουν μια σάλτσα, μα τον Άη Σπυρίδωνα.

Υλικά (Για 1 μερίδα Κερκυραίου ή 2 μερίδες για κοινούς θνητούς)



- 1/2 του κουτιού Σπαγγέτι Νο6 (ανά άτομο)
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 200g Ντοματοπελτέ διπλής συμπύκνωσης (1/2 του εικονιζόμενου κουτιού)
- Δεν έκανα τυπογραφικό, ναι τόσο πολύ ντοματοπελτέ θέλει
- 1 φύλλο δάφνης
- 3 γαρίφαλα
- Αλάτι ψιλό, αλάτι χοντρό
- Πάπρικα ή μαύρο πιπέρι (εγώ βάζω και από τα δύο σε αναλογία 80%/20%)
- Ελαιόλαδο
- Ό,τι άλλα καρυκεύματα που μπορείτε/θέλετε να προσθέσετε: (Μπαχάρι, ρίγανη, βασιλικό φρέσκο ή αποξηραμένο)
- Τυρί τριμμένο (Regatto/Κεφαλοτύρι)

*Σημείωση: Η αληθινή κερκυραϊκή κόκκινη σάλτσα έχει ως βάση δύο ψιλοκομμένα κρεμμύδια, τσιγαριασμένα όπως στη συνταγή των μπουρίτος. Εγώ παρακάμπτω το βήμα αυτό για ευκολία, αλλά αν έχετε όρεξη κάντε το.

Εργαλεία

- 1 κατσαrolάκι για τη σάλτσα
- 1 κατσαρόλα για να βράσετε τα μακαρόνια
- 1 πιάστρα για μακαρόνια
- 1 κουτάλι για ανακάτεμα
- 1 σουρωτήρι

Διαδικασία

1) Ξεφλουδίστε τις σκελίδες σκόρδου και ρίξτε τες μες στο κατσαρολάκι. Προσθέστε λάδι, και αρχίστε το τηγάνισμα σε υψηλή φωτιά. Μόλις πάρουν χρώμα, ρίξτε μέσα τον πελτέ και λίγο νεράκι.



Μόλις άρχισε να τηγανίζεται.

2) Χαμηλώστε αμέσως τη φωτιά στο μέτριο. Προσθέστε τα καρυκεύματά σας (όσα δεν είναι φρέσκα) τώρα. Σκοπός σας τώρα είναι να μαγειρευτεί καλά η σάλτσα και να στύψει το νερό της. Αυτό πετυχαίνεται με εναλλαγές της φωτιάς από υψηλή σε χαμηλή. Όταν η εστία είναι στην υψηλή ρύθμιση, βάλτε καπάκι στην κατσαρόλα για να μη “γένει τση κακομοίρας” στην κουζίνα.



Χαμηλή φωτιά.



Υψηλή φωτιά.

3) Τακτικά ελέγχετε την συνεκτικότητα της σάλτσας με ένα κουτάλι. Όταν πάψει να είναι ρευστή και μεταβεί σε υδαρή κατάσταση, είναι έτοιμη. Παρατηρήσατε ότι το κριτήριο αυτό είναι εμπειρικό και εξαρτάται από το πόσο νερό ρίξατε στην κατσαρόλα αρχικά. Λίγο πριν να είναι έτοιμη, σβήστε την εστία εντελώς, για να παραμείνει ζεστή. Προσοχή μην καεί.

4) Παράλληλα, βράστε νερό στην κατσαρόλα και βράστε τα μακαρόνια κατά τα ιταλικά πρότυπα, όπως στη συνταγή Mac'n'Onions. Τα θεωρώ γνωστά αυτά, δέν δίνονται διευκρινίσεις.



5) Στραγγίστε με το κόσκινε σουρωτήρι τα μακαρόνια και βάλτε ξανά στην κατσαρόλα. Ρίξτε μέσα τη σάλτσα και το φρέσκο βασιλικό αν έχετε. Αν θέλετε, προσθέστε τώρα και το τριμμένο τυρί.



6) Φά'το, ορέ!