



Κιμάς κοκκινιστός

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 40 λεπτά

Υλικά

- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος ή ανάμεικτος (300 γρ. μοσχαρίσιος & 200 γρ. χοιρινός)
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 ξύλο κανέλας
- 3-4 κόκκους μπαχάρι
- 1/4 κ.γ. κύμινο
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 500 γρ. ντομάτες αποφλοιωμένες, τριμμένες

Εκτέλεση

1) Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο καλά. Ρίχνουμε μέσα τον κιμά, αφήνοντάς τον λίγο να τσιγαριστεί πριν αρχίσουμε να τον “σπάμε” σε μικρά κομματάκια με ξύλινη κουτάλα.

2) Σοτάρουμε τον κιμά για 4-5 λεπτά, μέχρι να πάρει λίγο χρώμα.

3) Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά.

4) Προσθέτουμε την κανέλα, το μπαχάρι και το κύμινο, καθώς και τον πελτέ και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να απελευθερωθούν τα αρώματα των μπαχαρικών.

5) Όταν ο πελτέ αρχίσει να “πιάνει”, σβήνουμε με το κρασί και ανακατεύουμε ξύνοντας τον πάτο της κατσαρόλας με την κουτάλα, να μη μείνουν υπολείμματα.



- 6) Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, ανακατεύουμε και χαμηλώνουμε τη φωτιά.
- 7) Αφήνουμε τον κιμά να σιγοβράσει για 20-30 λεπτά, μέχρι να πήξει και να δέσει η σάλτσα. Όσο μαγειρεύεται, δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλάτι και το πιπέρι.