



Μακαρονάδα με κάστανα & φουντούκια (VIDEO)

Μερίδες: 4 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά | **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά

Υλικά για την μακαρονάδα

- 500 γρ. Σπαγγέτι Χρυσή Σειρά MISKO
- 2 κ.σ. βούτυρο αγελάδος
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 400 γρ. κάστανα βρασμένα, καθαρισμένα & χονδροκομμένα
- 100 ml λευκό κρασί
- 400 ml κρέμα (γάλακτος, κάσιους ή αμυγδάλου)
- 80 γρ. φουντούκια, κοπανισμένα
- 4-5 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- 50 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα

- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 40 γρ. φουντούκια, κοπανισμένα
- 60 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα Σπαγγέτι Χρυσή Σειρά MISKO. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για όσο χρόνο αναφέρει η συσκευασία.

2) Παράλληλα ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ρηχή κατσαρόλα και προσθέτουμε το βούτυρο.



3) Όταν λιώσει το βούτυρο σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας, τα κάστανα, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ακόμα.

4) Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.

5) Με μια κουτάλα (για σερβίρισμα σούπας) προσθέτουμε 80ml από το νερό στο οποίο βράζουν παράλληλα τα ζυμαρικά, στα κάστανα. Προσθέτουμε τα φουντούκια, την κρέμα κάσιους (ή αμυγδάλου) και τα φυλλαράκια φρέσκο θυμάρι, ανακατεύοντας απαλά.

6) Χαμηλώνουμε την φωτιά, προσθέτουμε το κεφαλοτύρι και αφήνουμε να πάρει μια βράση.

7) Όταν βράσουν τα ζυμαρικά, τα μεταφέρουμε κατευθείαν από την κατσαρόλα τους, στην κατσαρόλα με τα κάστανα και ανακατεύουμε απαλά να ενωθούν τα υλικά. Αποσύρουμε αμέσως από τη φωτιά.

8) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά, πασπαλίζοντάς τα με φρεσκοτριμμένο πιπέρι, κοπανισμένα φουντούκια και κεφαλοτύρι.

#LoveOnly,

Madame Ginger