

Μακαρονάδα με κοκκινιστό κιμά κουνουπιδιού

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** -

Υλικά για τον κιμά κουνουπιδιού:

- 1 μικρό κουνουπίδι ή ½ μεγάλο κουνουπίδι (περίπου 700 γρ. μαζί με το κοτσάνι)
- 150 γρ. μανιτάρια Brown ή Portobello, ψιλοκομμένα
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2-3 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- ¼ κ.γ. μπούκοβο
- 1 ½ κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- 1 κ.γ. κύμινο
- ¼ κ.γ. μπαχάρι σκόνη
- 1 ½ κ.γ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 500 γρ. τριμμένες ντομάτες
- 150 ml νερό
- 1 φύλλο δάφνης
- 2 κ.σ. διατροφική μαγιά
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επιπλέον υλικά:

- 500 γρ. Σπαγγέτι Χρυσή Σειρά MISKO
- αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Τρίβουμε τα μπουκετάκια κουνουπιδιού σε χοντρό τρίφτη στο μέγεθος ρυζιού, κατευθείαν μέσα σε μπολ.

2) Ζεσταίνουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά, για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και το κουνουπίδι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 6-7 λεπτά.

3) Προσθέτουμε το σκόρδο, το μπούκοβο, την πάπρικα, το κύμινο, το μπαχάρι, τη ζάχαρη και τον πελτέ και σοτάrouμε για 2 λεπτά, μέχρι να “πιάσει” ο πελτές στον πάτο της κατσαρόλας.

4) Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ, ξύνοντας την κατσαρόλα με ξύλινη κουτάλα. Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, το φύλλο δάφνης και το νερό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη σάλτσα να σιγοβράσει για 15-20 λεπτά, ανακατεύοντας ανα τακτά χρονικά διαστήματα.

5) Παράλληλα ετοιμάζουμε 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.

6) Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, τα τινάζουμε καλά και τα ξαναβάζουμε στην κατσαρόλα. Τα ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε απαλά. Αφήνουμε να παραμείνουν ζεστά μέχρι το σερβίρισμα.

7) Όταν ο κιμάς κουνουπιδιού δέσει, δοκιμάζουμε, διορθώνουμε το αλατοπίπερο και αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε τη διατροφική μαγιά και ανακατεύουμε να ενσωματωθεί.

8) Σερβίrouμε τα ζυμαρικά ζεστά όπως είναι ή με τριμμένο τυρί ή φυτικό τυρί ή διατροφική μαγιά.