

Μακαρονάδα με λαχταριστό κιμά σόγιας

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά

Φυλάμε τον κιμά στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
4 κ.σ. τοματοπελτέ
170 γρ. κιμάς σόγιας (κατα προτίμηση βιολογικό)
2 μπαχάρια
1 ξυλάκι κανέλα
2 φύλλα δάφνης
100 ml κόκκινο ή ροζέ κρασί
500 γρ. τριμμένες ντομάτες
100 ml νερό

500 γρ. Σπαγγετίνη No10 Melissa

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

Τριμμένο τυρί
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μια πλατιά κατσαρόλα ρίχνουμε 4-5 κ.σ. (περίπου 50 ml) ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σέλερι και το καρότο για 10 λεπτά σε μέτρια φωτιά μέχρι να γυαλίσουν και να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε στη κατσαρόλα τον κιμά σόγιας, τα μπαχάρια, τη κανέλα και τη δάφνη σοτάρουμε για 2 λεπτά και σβήνουμε με το κρασί. Περιχύνουμε με τις τριμμένες ντομάτες, το νερό, 5 κ.σ. (περίπου 50 ml) ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10-15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ο κιμάς και να δέσει.



- 3) Όσο μαγειρεύεται ο κιμάς σόγιας ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα το [Σπαγγετίνη No10 από την Melissa](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, ραντίζουμε με 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.
- 4) Σερβίρουμε το [Σπαγγετίνη No10 από την Melissa](#) σε βαθύ πιάτο με κιμά, τριμμένο τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.