



Festive μακαρονάδα με κάστανα και μανιτάρια

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 30-40 λεπτά

Φυλάσσουμε τη μακαρονάδα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες

Υλικά:

500 γρ. Ματσάτα Χρυσή Σειρά MISKO

1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
1 στικ σέλερι, ψιλοκομμένο
350 γρ. μανιτάρια πορτομπέλο ψιλοκομμένα
200 γρ. κάστανα βρασμένα, καθαρισμένα & χοντροκομμένα
3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
1 κ.γλ. καυτερό μπούκοβο
1 κλωνάρι θυμάρι
200 ml κόκκινο κρασί
2 κ.σ. βούτυρο
2-3 κ.σ. παρμεζάνα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

σχοινόπρασο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
παρμεζάνα της επιλογής μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε ένα βαθύ τηγάνι στη φωτιά και μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε το ελαιόλαδο το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερι κι αφήνουμε να σοταριστούν 7-8 λεπτά.

Προσθέτουμε τα μανιτάρια και τα κάστανα και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά θρυμματίζοντάς τα με την κουτάλα.

- 2) Προσθέτουμε το σκόρδο, το μπούκοβο και το θυμάρι και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί κι αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ για 5-6 λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε για 10-15 λεπτά.
- 3) Παράλληλα 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 τα ζυμαρικά [Ματσάτα Χρυσή Σειρά MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν 2 λεπτά λιγότερο από τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.
- 4) Σουρώνουμε τα ζυμαρικά κρατώντας λίγο από το νερό τους. Τα ξανα ρίχνουμε στην κατσαρόλα μαζί με το βούτυρο, προσθέτουμε τα μανιτάρια με το κάστανα, την παρμεζάνα και το νερό των ζυμαρικών που έχουμε κρατήσει. Ανακατεύουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα και σερβίρουμε με παρμεζάνα, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σχοινόπρασο.