

ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΜΕ ΑΡΝΙ ΣΕ ΑΣΠΡΗ ΣΑΛΤΣΑ



- 1 πακέτο μακαρονάκι με αυγά ΒΛΑΧΑ
- 1 κιλό αρνί σε μερίδες
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- ½ φλυτζάνι λευκό κρασί
- Αλατοπίπερο
- 1 φύλλο δάφνη
- 2 πιπεριές πράσινες σε κομματάκια
- ½ φλυτζάνι λάδι
- 1 φλούδα πορτοκάλι
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- Μυζήθρα τριμμένη

Τσιγαρίζουμε το σκόρδο στο λάδι μέχρι να ξανθύνει ελαφρά. Προσθέτουμε το αρνί, το κρεμμύδι και τέλος τις πιπεριές. Σβήνουμε με το κρασί και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε το αλατοπίπερο, τη δάφνη, τη φλούδα πορτοκαλιού και 2 ποτήρια νερό. Το αφήνουμε να βράσει καλά και όταν είναι έτοιμο προσθέτουμε άλλα 2 ποτήρια νερό και τα ζυμαρικά. Ανακατεύουμε καλά και βράζουμε 9-10 λεπτά. Μόλις το βγάλουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τη μυζήθρα και σερβίρουμε αμέσως.