

ΚΕΡΚΥΡΑΙΚΗ ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ



- 1,5 κιλό μοσχάρι κομμένο σε μερίδες
- 1 ½ πακέτο μακαρόνια No 5 MELISSA
- 2 φλ. Ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι αρετσίνοτο κρασί
- 600 γρ. ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- 1 ½ κουτ. σούπας τοματοπελτέ
- 2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 φύλλο δάφνης
- αλατοπίπερο
- 2-3 γαρύφαλα
- τριμμένη κεφαλογραβιέρα

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο, το ανακατεύουμε με πιπέρι και παραγεμίζουμε το κρέας με το μείγμα. Αλατίζουμε το κρέας και το τσιγαρίζουμε σε χαμηλή φωτιά μαζί με το κρεμμύδι μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε το κρασί, τη φρέσκια τομάτα, τη δάφνη, τα γαρύφαλλα, τον τοματοπελτέ, 1 ποτήρι νερό και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Βράζουμε σε άλλη κατσαρόλα τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες βρασμού. Αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα και το τοποθετούμε σε μία πιατέλα με λίγη σάλτσα. Μέσα στην κατσαρόλα με την σάλτσα ρίχνουμε τα μακαρόνια και τα ανακατεύουμε, τα σερβίρουμε σε άλλη πιατέλα και πασπαλίζουμε με το τυρί.