



Μακαρόνια με κιμά

Συστατικά

- 500γρ. Μακαρόνια
- 500γρ. Κιμά
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 ρυμάγο
- 2-3 γαρύφαλλα
- 1 κομμάτι κανέλα
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό
- Αλάτι, πιπέρι
- Λίγο λάδι

Οδηγίες

1. Βάζουμε σε μεγάλο και βαθύ τηγάνι το λάδι και τσιγαρίζουμε τον κιμά και το κρεμμύδι.
2. Τον ανακατεύουμε καλά για να ξεσβωλιάσει. Ρίχνουμε τη σάλτσα, τα γαρύφαλλα, την κανέλα, το μαϊντανό και το αλατοπίπερο και αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να πιεί το περισσότερο ζουμί (περίπου 40').
3. Έχουμε βράσει τα μακαρόνια σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου.
4. Σερβίρουμε τα μακαρόνια με την σάλτσα του κιμά και μια μικρή σαλάτα