

## ΒΕΡΥΚΟΚΚΟΥ ΚΥΡΙΑΚΗ

### Ρόστο Νάξου

#### Υλικά

- 1 μπούτι χοιρινό περίπου 3 κιλά
- 1 κεφάλι σκόρδο
- 2 φλιτζάνια ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά αλατοπίπερο
- 1 ποτήρι κρασί
- 3 κουταλιές πελτέ ντομάτας
- 1 κιλό μακαρόνια

#### Εκτέλεση

Τρυπάμε το κρέας και βάζουμε στις τρύπες από μια σκελίδα σκόρδο, το αλάτι και το πιπέρι. Όσο περισσότερο σκόρδο βάλουμε, τόσο πιο νόστιμο θα είναι. Σε μια κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το λάδι και τσιγαρίζουμε καλά από όλες τις μεριές το κρέας να ροδοκοκκινίσει καλά. Μετά ρίχνουμε το κρασί και τέλος τον πελτέ, αραιωμένο σε τρία ποτήρια νερό. Το αφήνουμε περίπου 3 ώρες να σιγοψηθεί στην κατσαρόλα, μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Σε άλλη κατσαρόλα βράζουμε τα μακαρόνια μας, όταν είναι έτοιμο το κρέας ρίχνουμε τα μακαρόνια στο κρέας ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

