



Εύκολη μακαρονάδα με σάλτσα μαϊντανού & φέτα

- **Μερίδες:** 4
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 10-12 λεπτά

Υλικά

- **500 γρ. Σπαγγέτι νο6 MISKO Ολικής Άλεσης**
- 2 ματσάκια μαϊντανό, μόνο τα φύλλα
- 2 σκελίδες σκόρδο, χοντροκομμένες
- 60 γρ. φιστίκι Αιγίνης & 4 κ.σ. κοπανισμένα, για το σερβίρισμα
- 2 κ.σ. φρέσκο χυμό λεμονιού
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 125 ml ελαιόλαδο
- 1-2 κ.σ. ταχίνι
- 200 γρ. φέτα

Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε τη σάλτσα μαϊντανού. Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) το μαϊντανό, το σκόρδο, τα φιστίκια, το χυμό λεμονιού, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το ελαιόλαδο και χτυπάμε μέχρι να πολτοποιηθούν.
- 2) Προσθέτουμε το ταχίνι και ξαναχτυπάμε μέχρι να γίνει μια σάλτσα ρευστή αλλά πηχτή. Δοκιμάζουμε και εάν χρειάζεται, προσαρμόζουμε το αλάτι.
- 3) Βράζουμε τα **σπαγγέτι νο6 MISKO Ολικής Άλεσης** σε κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό, σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου. Τα στραγγίζουμε.
- 4) Αμέσως βάζουμε τα ζεστά σπαγγέτι σε μεγάλο μπολ και τα περιχύνουμε τη σάλτσα μαϊντανού. Ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις να καλυφθούν όλα από τη σάλτσα.
- 5) Θρυμματίζουμε τη φέτα πάνω από τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε να πάει παντού. Πασπαλίζουμε με 1 κ.σ. φιστίκι Αιγίνης σε κάθε πιάτο.
- 6) Σερβίρουμε τα σπαγγέτι ζεστά, σε θερμοκρασία δωματίου ή ακόμη και κρύα.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**