

Μακαρονάδα με πέστο ψητής κίτρινης πιπεριάς & φέτα

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Υλικά για την σάλτσα πέστο:

- 4 κίτρινες πιπεριές
- 60 γρ. ηλιόσπορους (ψίχα)
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 100 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
- ¼ ματσάκι φρέσκο βασιλικό
- ½ κ.γ. κουρκουμά
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επιπλέον υλικά:

- 500 γρ. Λιγκουίни Ολικής Άλεσης MISKO
- αλάτι
- 100 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
- ¼ ματσάκι φρέσκο βασιλικό, για το σερβίρισμα
- ηλιόσπορους, για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Αφαιρούμε τα κοτσάνια και τα σπόρια από τις πιπεριές και τις κόβουμε σε τέταρτα. Τις βάζουμε σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα, τις ραντίζουμε με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και τις πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

2) Ψήνουμε τις πιπεριές σε προθερμασμένο φούρνο στους 210°C στις αντιστάσεις, για περίπου 40 λεπτά μέχρι να ψηθούν και να πάρουν χρώμα.

3) Τις βγάζουμε από τον φούρνο, τις αφήνουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά και τις πολτοποιούμε ελαφρώς σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι).

4) Προσθέτουμε τους ηλιόσπορους, το σκόρδο, την φέτα, τα φύλλα βασιλικού, τον κουρκουμά, το αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και 40 ml ελαιόλαδο και συνεχίζουμε την πολτοποίηση. Μεταφέρουμε την πέστο σε μεγάλο μπολ.

5) Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα Λιγκουίни Ολικής Άλεσης MISKO . Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για όσο χρόνο αναφέρει η συσκευασία.

6) Μεταφέρουμε κατευθείαν τα ζυμαρικά από την κατσαρόλα στο μπολ με την πέστο και ανακατεύουμε απαλά. Εάν χρειαστεί προσθέτουμε 60-80 ml νερό στο οποίο έβρασαν και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

7) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά ή σε θερμοκρασία δωματίου, πασπαλίζοντάς τα με θρυμματισμένα φέτα, ψιλοκομμένο βασιλικό και λίγο ηλιόσπορο.