

## Μακαρονοσαλάτα Τουρλού με ψητά καλοκαιρινά λαχανικά

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 60-70 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** -

### Υλικά για το Τουρλού:

- 1 κρεμμύδι, χοντροκομμένο
- 2 μελιτζάνες φλάσκες, σε κύβους
- 3 κολοκυθάκια, σε φέτες
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε κύβους
- 1 κίτρινη πιπεριά, σε κύβους
- 350 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 10 φύλλα φρέσκο βασιλικό, ψιλοκομμένο
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Επιπλέον υλικά:

- 500 γρ. Σέλινο MISKO
- αλάτι
- 50 γρ. κουκουνάρι, καβουρδισμένο
- 8 φύλλα φρέσκο βασιλικό, ψιλοκομμένο
- 200 γρ. ανθότυρο ή φέτα ή λευκό φυτικό τυρί, θρυμματισμένο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το Τουρλού. Βάζουμε σε ταψί φούρνου το κρεμμύδι, τις μελιτζάνες τα κολοκυθάκια, τις πιπεριές, τα ντοματίνια και το σκόρδο, τα περιχύνουμε με 6-7 κ.σ. ελαιόλαδο και τα πασπαλίζουμε με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, τον βασιλικό και το μαϊντανό. Ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα τα λαχανικά.

2) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα για 60-70 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος ανακατεύουμε 1-2 φορές τα λαχανικά για να ψηθούν ομοιόμορφα. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσουν όσο ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά.

3) 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 το Σέλινο MISKO . Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για όσο χρόνο αναφέρει η συσκευασία.

4) Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, τα ξεπλένουμε με λίγο κρύο νερό και τα τινάζουμε να στραγγίσουν καλά, μέσα στο σουρωτήρι.

5) Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά σε μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το Τουρλού (αφού αφαιρέσουμε αν θέλουμε τα σκόρδα), το κουκουνάρι, το τυρί της επιλογής μας και τα φύλλα βασιλικού και ανακατεύουμε απαλά να ενωθούν τα υλικά.

6) Σερβίρουμε τη μακαρονοσαλάτα σε θερμοκρασία δωματίου ή κρύα απ' το ψυγείο.

Η μακαρονοσαλάτα φυλάσσεται καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.