

## Μακαρονάδα με λαχταριστή, κρεμώδη σάλτσα από ψητά καρότα

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

### Υλικά για τη σάλτσα:

- 6 μεσαία καρότα, καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες (περίπου 500 γρ.)
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 κρεμμύδι λευκό, κομμένα σε λεπτές φέτες
- ½ κ.γλ. κουρκουμά
- 1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γλ. τοματοπελτέ
- 70 ml λευκό κρασί
- 500 ml ζωμό λαχανικών ή νερό
- 1 κ.σ. βούτυρο της προτίμησής σας
- ½ ματσάκι κόλιανδρο ή μαϊντανό (τα φύλλα)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη μακαρονάδα:

- 500 γρ. Ματσάτα Χρυσή Σειρά MISKO
- 150 γρ. τριμμένη παρμεζάνα (ή άλλο τυρί ή φυτικό τυρί της προτίμησής σας)
- 60-80 ml νερό από το βράσιμο των ζυμαρικών

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τα καρότα και τα σκόρδα σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα, τα ραντίζουμε με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε απαλά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 210°C στις αντιστάσεις, για περίπου 30-35 λεπτά μέχρι να ψηθούν και να πάρουν χρώμα.

2) Βγάζουμε τα καρότα και τα σκόρδα από τον φούρνο, τα αφήνουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά και τα πολτοποιούμε καλά σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι).

3) Ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι και μόλις κάψει προσθέτουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά για 9-10 λεπτά. Προσθέτουμε τον κουρκουμά και την καπνιστή πάπρικα και σοτάρουμε για λίγα δευτερόλεπτα σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά, ξύνοντας τον πάτο του τηγανιού. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε 1 λεπτό να εξατμιστεί το αλκοόλ.

4) Ρίχνουμε στο τηγάνι τα πολτοποιημένα καρότα και τον ζωμό ή το νερό, ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τελείως τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 5-8 λεπτά.

5) Παράλληλα 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 τη Ματσάτα Χρυσή Σειρά MISKO. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει για όσο χρόνο αναφέρει η συσκευασία.

6) Προσθέτουμε στη σάλτσα το βούτυρο και τον μισό κόλιανδρο ή μαϊντανό (κόβοντας τον κομματάκια με τα χέρια μας), βράζουμε για 2 λεπτά και κλείνουμε τη φωτιά.

7) Μεταφέρουμε κατευθείαν τα ζυμαρικά από την κατσαρόλα στο τηγάνι με τη σάλτσα και ανακατεύουμε απαλά. Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα του τριμμένου τυριού, 60-80 ml νερό στο οποίο έβρασαν τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε. Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά, πασπαλίζοντας με το υπόλοιπο τυρί και τα φύλλα κόλιανδρου.