

Mac n' cheese με τυρένια & ντοματένια μπεσαμέλ ολικής

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά Χρόνος αναμονής: -

Υλικά:

- 500 γρ. ζυμαρικά αχιβάδα, κοραλάκι ή κοχύλι

Υλικά για τη μπεσαμέλ ντομάτας:

- 20 ντοματίνια
- 5 λιαστές ντομάτες σε ελαιόλαδο
- 20 φύλλα βασιλικού
- 90 γρ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 1 κ.σ. τοματοπελτέ
- 1 λίτρο γάλα σόγιας (ή άλλο φυτικό γάλα - εκτός βρώμης), σε θερμοκρασία δωματίου
- [3 κ.σ. PARVEGANO Piquant & Nutty](#)
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο (για το ψήσιμο των ντοματινιών)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε βράζοντας τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό, για 3 λεπτά λιγότερο απ' όσο αναφέρει στο πακέτο. Τα σουρώνουμε κρατώντας στην άκρη περίπου 100-150 ml από το νερό τους, τα ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και τα μεταφέρουμε στην κατσαρόλα που τα βράσαμε. Αφήνουμε στην άκρη.

2) Συνεχίζουμε με τη μπεσαμέλ. Αραδιάζουμε τα ντοματίνια σε ένα ταψί, τα ραντίζουμε με ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ψήνουμε στον φούρνο, στις αντιστάσεις στους 200°C για 15 λεπτά. Μεταφέρουμε σε μούλι σε μούλι μαζί με τις λιαστές ντομάτες & 10 φύλλα βασιλικού. Πολτοποιούμε και αφήνουμε στην άκρη.

3) Σε κατσαρόλα ή βαθύ αντικολητικό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το αλεύρι ολικής και ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα, για 2-3 λεπτά μέχρι να ψηθεί και να ξανθύνει ελαφρώς. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για ένα ακόμα λεπτό ανακατεύοντας.

4) Προσθέτουμε σταδιακά το γάλα σόγιας, ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα για να μην σβολιάσει. Το ρίχνουμε όλο, προσθέτουμε αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και

ανακατεύουμε. Χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με το σύρμα, για 7-8 λεπτά, μέχρι να πήξει.

5) Μόλις πήξει αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα πολτοποιημένα ντοματίνια και το [PARVEGANO Piquant & Nutty](#).

6) Ρίχνουμε την μπεςαμέλ στην κατσαρόλα με τα μακαρόνια μαζί με τα υπόλοιπα φύλλα βασιλικού τα οποία -αν είναι μεγάλα- χοντροκόβουμε με το χέρι. Ανακατεύουμε καλά και αν η σάλτσα μας φαίνεται πολύ πηχτή, μπορούμε να την αραιώσουμε προσθέτοντας λίγο (κουταλιά-κουταλιά) από το νερό των ζυμαρικών που κρατήσαμε (βήμα 1) και συνεχίζουμε το απαλό ανακάτεμα. Σερβίρουμε αμέσως σε βαθιά πιάτα με έξτρα [PARVEGANO Piquant & Nutty](#).