

Η #EimasteToKalokairi μακαρονάδα με ψητά καλαμπόκια, ελαφρύ πέστο βασιλικού & φέτα

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 30 λεπτά

Υλικά για το ψητό καλαμπόκι:

- 3 καλαμπόκια βρασμένα
- 4-5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 κ.γλ. μπούκοβο (γλυκό ή καυτερό ή συνδυασμό αυτών ανάλογα με την προτίμηση σας)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το πέστο βασιλικού:

- 20-25 φύλλα βασιλικού
- 50 ml ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για την μακαρονάδα:

- 500 γρ. ριγκατόνι ή άλλο κοντό ζυμαρικό
- 200 γρ. [Φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) ή [Ελαφρύ τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το ψητό καλαμπόκι. Ακουμπάμε κάθετα το καλαμπόκι σε ξύλο κοπής και με ένα μαχαίρι κόβουμε όσο πιο κοντά στο κοτσάνι μπορούμε. Μεταφέρουμε τα καλαμπόκια σε ένα μπολ, προσθέτουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το μπούκοβο και το ελαιόλαδο και αλατοπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά και μεταφέρουμε σε ταψάκι που έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις για 20 λεπτά. Κατα τη διάρκεια του ψησίματος ανακατεύουμε τα λαχανικά μια φορά.

2) Παράλληλα ρίχνουμε τα ριγκατόνι σε αλατισμένο νερό που έχει πάρει βράση και βράζουμε 2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναφέρει το πακέτο.

3) Όσο βράζουν τα μακαρόνια βάζουμε όλα τα υλικά του πέστο σε επεξεργαστή τροφίμων με λεπίδες και χτυπάμε για ένα λεπτό.

4) Μεταφέρουμε το πέστο σε μεγάλο μπολ και μόλις βράσουν τα μακαρόνια τα μεταφέρουμε κατευθείαν από την κατσαρόλα χωρίς να σουρώσουμε. Προσθέτουμε και λίγο ζυμό από το βράσιμο των ζυμαρικών και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το καλαμπόκι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σπάμε την [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) ή το [ελαφρύ τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#) με τα χέρια μας.

5) Ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε με επιπλέον [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) ή [ελαφρύ τυρί ΔΩΔΩΝΗ](#).