



Μακαρονάδα με κρεμώδη σάλτσα από φουρνιστά ντοματίνια & βασιλικό

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5-10 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος: 50-55 λεπτά

Υλικά για τη σάλτσα:

- 1 κιλό ντοματίνια
- 1 μεσαίο ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια
- 3 σκελ. σκόρδο
- 5-6 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- 250 ml [Alpro κρέμα μαγειρικής φυτικής προέλευσης](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη μακαρονάδα:

- 500 γρ. λιγκουίνι ή ζυμαρικά της επιλογής μας
- φρέσκο βασιλικό
- τριμμένο τυρί, της επιλογής μας.
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα ταψί βάζουμε τα ντοματίνια, το κρεμμύδι και το σκόρδο, περιχύνουμε με 4 κ.σ. ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στον αέρα για 35-45 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα.
- 2) Γεμίζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε και ρίχνουμε τα ζυμαρικά μας, 10 λεπτά πριν τελειώσουν τα λαχανικά μας. Βράζουμε για 2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Όταν τα σουρώσουμε φυλάμε 100ml από το νερό βρασίματος.
- 3) Όσο βράζουν τα ζυμαρικά, σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε την [κρέμα μαγειρικής φυτικής προέλευσης Alpro](#) μαζί με τα φρέσκα φύλλα βασιλικού και την αφήνουμε να ζεσταθεί, αλλά όχι να βράσει, ανακατεύοντας ανά τακτά διαστήματα.



- 4) Μόλις η κρέμα μας ζεσταθεί αποσύρουμε από τη φωτιά. Βγάζουμε το ταψί με τα ντοματίνια απο το φούρνο και κρατάμε στην άκρη το $\frac{1}{3}$ απο τα ντοματίνια για αργότερα.
- 5) Περιχύνουμε τα υπόλοιπα ντοματίνια με την [κρέμα μαγειρικής φυτικής προέλευσης Alpro](#) και τον βασιλικό και πολτοποιούμε με το ραβδομπλέντερ.
- 6) Τέλος ρίχνουμε τα ζυμαρικά στη σάλτσα. Ανακατεύουμε πολύ καλά και αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο απο το νερό που φυλάξαμε απο το βράσιμο των ζυμαρικών.
- 7) Σερβίρουμε τη μακαρονάδα μας τα ψημένα ντοματίνια, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, φύλλα φρέσκου βασιλικου και τριμμένο τυρί της επιλογής μας.