



Μακαρονάδα με ψητή κολοκύθα & φέτα.

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 50 λεπτά

Υλικά:

500 γρ. κολοκύθα, καθαρισμένη και κομμένη σε μικρά κυβάκια

1 λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη

3-4 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι

½ κ.σ. καπνιστή πάπρικα

200 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ & επιπλέον για το σερβίρισμα

500 γρ. λιγκουίни ή άλλα ζυμαρικά της επιλογής μας

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Σε πυρίμαχο σκεύος βάζουμε την κολοκύθα, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το θυμάρι, την πάπρικα, τη [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) κομμένη σε κυβάκια, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε 4-5 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στις αντιστάσεις για 50 λεπτά.
- 2) 10 λεπτά πριν τελειώσει ο χρόνος της κολοκύθας, ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μία μεγάλη κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε και αφήνουμε να βράσει. Προσθέτουμε τα ζυμαρικά, ανακατεύουμε και βράζουμε για 1 λεπτό λιγότερο από τον μικρότερο χρόνο που αναφέρει η συσκευασία.
- 3) Μόλις βγει η κολοκύθα από τον φούρνο πιέζουμε ελαφρώς με ένα πιρούνι να λιώσουν κάποια κομμάτια της κολοκύθας και της φέτας.
- 4) Προσθέτουμε 100 ml νερό από το βράσιμο των ζυμαρικών στο πυρίμαχο σκεύος, τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα .
- 5) Βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και επιπλέον [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#) θρυμματισμένη από πάνω και σερβίρουμε.

