



Μακαρονάδα με κρεμώδη σάλτσα λιαστής ντομάτας

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10 λεπτά

Φυλάσσουμε την σάλτσα στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά για τη σάλτσα λιαστής ντομάτας:

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
150 γρ. λιαστές ντομάτες, σε λάδι (περίπου 15 λιαστές ντομάτες)
500 ml φυτικό γάλα της επιλογής μας
8-10 φύλλα βασιλικού
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για τη μακαρονάδα:

500 γρ. Φιογκάκια MISKO

τριμμένο τυρί της επιλογής μας ή διατροφική μαγιά
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και τις λιαστές ντομάτες και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε το φυτικό γάλα, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 3-5 λεπτά. Αποσύrouμε από τη φωτιά και πολτοποιούμε καλά με το ραβδομπλέντερ μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα. Προσθέτουμε τα φύλλα βασιλικού, ανακατεύουμε και την αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα **Φιογκάκια**

MISKO. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.

- 4) Μεταφέρουμε απευθείας τα ζυμαρικά στην κατσαρόλα με τη σάλτσα χωρίς να τα σουρώσουμε μαζί με 100 ml από το νερό τους (περίπου 3-4 κ.σ.) και το τριμμένο τυρί ή τη διατροφική μαγιά. Ανακατεύοντας απαλά για 1 λεπτό να απλωθεί ομοιόμορφα η σάλτσα και προσθέτουμε λίγο ακόμα από το νερό των ζυμαρικών, αν είναι πολύ πηχτή.
- 5) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά με τριμμένο τυρί και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.