



## Μακαρονάδα με λεμονάτο κουνουπίδι

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

### Υλικά για το λεμονάτο κουνουπίδι:

1 μικρό κουνουπίδι, σε μικρές φλορέτες (500 γρ. ολόκληρο )  
50 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
1 καρότο, κομμένο σε λεπτές φέτες  
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες  
100 ml λευκό κρασί  
ξύσμα & χυμό από 2 λεμόνια  
2 κ.σ. μουστάρδα  
1 κ.γλ. ξερό θυμάρι  
2 φύλλα δάφνης  
500 ml ζωμός λαχανικών ή νερό καυτό  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για την μακαρονάδα:

**500 γρ. Φιογκάκια MISKO**

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Καθαρίζουμε και κόβουμε το κουνουπίδι, κρατάμε μόνο τις φλορέτες τις πλένουμε καλά και τις αφήνουμε να στραγγίξουν ελαφρώς σε ένα σουρωτήρι.
- 2) Αλευρώνουμε ελαφρώς τις φλορέτες και τις αφήνουμε στην άκρη. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε με 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει σοτάρουμε τις αλευρωμένες φλορέτες για 5 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα. Αφαιρούμε τις φλορέτες σε ένα πιάτο και τις αφήνουμε στην άκρη.

- 3) Ρίχνουμε ακόμη 2 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το καρότο για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε το σκόρδο για 1-2 λεπτά. Σβήνουμε με το λευκό κρασί ξύνοντας καλά τον πάτο της κατσαρόλας και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 4) Ρίχνουμε το κουνουπίδι το ξύσμα και το χυμό λεμονιού, τη μουστάρδα, το θυμάρι, τη δάφνη και τον ζωμό λαχανικών, αλατοπιπερώνουμε χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει για 15-20 λεπτά μέχρι να μαλακώσει το κουνουπίδι και να δέσει η σάλτσα.
- 5) Όσο μαγειρεύεται το κουνουπίδι 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 το [Φιογκάκια MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 6) Σερβίρουμε το λεμονάτο κουνουπίδι πάνω στα ζυμαρικά και περιχύνουμε με σάλτσα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.