



Μακαρονάδα με κόκκινη σάλτσα γεμάτη λαχανικά

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σάλτσα καλυμμένη στο ψυγείο για 3 μέρες ή στην κατάψυξη για 2 μήνες.

Υλικά για τη σάλτσα:

1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
2 μικρά καρότα, χοντροτριμμένα
1 μέτριο κολοκυθάκι, ψιλοκομμένο
1 κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης, ψιλοκομμένη
1 πορτοκαλί ή κίτρινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
1 κ.σ. τοματοπελτέ
1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη
80 γρ. κόκκινη φακή
500 γρ. τριμμένες ντομάτες
400 ml ζωμό λαχανικών ή νερό, καυτό
1 κ.γλ. [Italian mix](#) ή ½ κ.γλ. ξερή ρίγανη & ½ κ.γλ. ξερό βασιλικό
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι (προαιρετικά)
ελαιόλαδο

Επιπλέον υλικά:

500 γρ. ζυμαρικά της επιλογής μας, βρασμένα
τριμμένο τυρί της επιλογής μας (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

- 1) Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερι για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε το κολοκυθάκι και τις πιπεριές και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 6-7 λεπτά. Αν αλατοπιπερώσουμε, το κάνουμε σε αυτό το σημείο. Προσθέτουμε το σκόρδο και τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
- 2) Παράλληλα ξεπλένουμε καλά την κόκκινη φακή, την αφήνουμε να στραγγίξει και τη μεταφέρουμε στην κατσαρόλα. Περιχύνουμε με τις τριμμένες ντομάτες και τον ζωμό,



προσθέτουμε το [Italian mix](#) (ή τα ξερά μυρωδικά), χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και αφήνουμε να βράσει για 20-25 λεπτά με μισόκλειστο καπάκι, μέχρι να μαλακώσει η φακή και να πήξει ελαφρώς η σάλτσα, ανακατεύοντας τακτικά.

3) Αποσύρουμε τη σάλτσα από τη φωτιά και πολτοποιούμε με ραβδομπλέντερ μέχρι να έχει την υφή που θέλουμε.

4) Σερβίρουμε τη σάλτσα πάνω από τα ζυμαρικά με τριμμένο τυρί.