



Χοντρομπήγουλη ή μενουδέλι με λαχανικά

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά

Φυλάσσουμε το χοντρομπήγουλη καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

2 ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
1 μεσαίο καρότο, ψιλοκομμένο
1 μεσαίο κολοκυθάκι, κομμένο σε κυβάκια
1 πατάτα, κομμένη σε μικρά κυβάκια
1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
500 γρ. τριμμένες ντομάτες
1.200 ml νερό
250 γρ. σπαγγέτι ή σπαγγετίνι ή χοντρό φιδέ
2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση :

1) Ρίχνουμε σε κασαρόλα 3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια σε μέτρια φωτιά, για περίπου 6-8 λεπτά μέχρι να γυαλίσουν. Προσθέτουμε το καρότο, το κολοκυθάκι, την πατάτα και το σέλερι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για ακόμη 3-4 λεπτά.

2) Περιχύνουμε με τις ντομάτες, το νερό, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και αφού πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για περίπου 6-7 λεπτά με ανοιχτό καπάκι. Αν οι ντομάτες μας είναι αγοραστές, προσθέτουμε και 100ml νερό.

3) Ρίχνουμε το σπαγγέτι, ανακατεύουμε και βράζουμε για τον μεγαλύτερο χρόνο της συσκευασίας. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο ακόμη νερό.

4) Προσθέτουμε τον μαϊντανό και 2 κ.σ. ελαιόλαδο, κλείνουμε τη φωτιά και αφήνουμε για 5-10 λεπτά με κλειστό καπάκι.

5) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.