



## Μακαρονοσαλάτα με φακές & λαχανικά

**Μερίδες:** 5-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 40-45 λεπτά

Φυλάσσουμε την μακαρονοσαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

### Υλικά για το dressing:

ξύσμα από 1 λεμόνι  
χυμό από 2 λεμόνια  
2 κλωναράκια φρέσκια ρίγανη  
100 ml ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για την μακαρονοσαλάτα:

130 γρ. φακές  
1 φύλλο δάφνης  
**500 γρ. Πέννε Ριγκάτε Ολικής Άλεσης MISKO**  
1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε κυβάκια  
1 κίτρινη πιπεριά, κομμένη σε κυβάκια  
1 μικρό κολοκυθάκι, κομμένο σε κυβάκια  
1 μικρό ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα  
100 γρ. σπανάκι baby  
1 αγγούρι, ξεσποριασμένο & κομμένο σε κυβάκια  
200 γρ. φυτικό λευκό τυρί, κομμένο σε κυβάκια  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Υλικά για το σερβίρισμα:

φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
φρέσκια ρίγανη

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Γεμίζουμε ένα μικρότερο κατσαρολάκι με νερό, ρίχνουμε τις φακές και το φύλλο δάφνης και αφήνουμε να βράσουν για 25-30 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν, αλατίζοντας τα τελευταία 5 λεπτά. Σουρώνουμε, ξεπλένουμε με κρύο νερό και αφήνουμε στην άκρη.

2) Παράλληλα 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 ζυμαρικά [Πέννε Ριγκάτε Ολικής Άλεσης MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά περιχύνουμε με 1 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε στην άκρη.

3) Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων όλα τα υλικά για το dressing και πολτοποιούμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4) Ρίχνουμε τα λαχανικά, τα ζυμαρικά [Πέννε Ριγκάτε Ολικής Άλεσης MISKO](#), τις φακές, το λευκό τυρί, περιχύνουμε με το dressing, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.

5) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι λίγη ακόμη φρέσκια ρίγανη (προαιρετικά).