



## Καλοκαιρινή μακαρονάδα με ντοματίνια & καλαμπόκι

**Μερίδες:** 5-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά

Φυλάσσουμε την μακαρονάδα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

### Υλικά:

- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
- 1 ολόκληρο καλαμπόκι, βρασμένο
- 800 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- [500 γρ. Τριβελάκι Τρικολόρε MISKO](#)
- 10-15 φύλλα φρέσκο βασιλικό, χοντροκομμένα
- 100 γρ. φυτική παρμεζάνα ή άλλο φυτικό αλμυρό τυρί, τριμμένο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ρίχνουμε σε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάrouμε για 5-6 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε το καλαμπόκι στο τηγάνι μαζί με τα ντοματίνια, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε να σοτάrouμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 3) 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 [Τριβελάκι Τρικολόρε MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.

4) Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά [Τριβελάκι Τρικόλορε MISKO](#) κατευθείαν στο τηγάνι χωρίς να τα σουρώσουμε μαζί με 50 ml νερό από το βράσιμο τους, τον βασιλικό και το φυτικό τυρί και ανακατεύουμε απαλά.

6) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.