



## Μακαρονάδα με μπρόκολο &μανιτάρια

**Μερίδες:** 3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά

### Υλικά:

#### 300γρ. MISKO Extrafino No12

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 μικρό μπρόκολο, κομμένο σε πολύ μικρά μπουκετάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- 300 γρ. μανιτάρια λευκά κομμένα σε λεπτές φέτες
- 200 ml λευκό κρασί
- 100 γρ. φυτική παρμεζάνα, τριμμένη
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

### Υλικά για το σερβίρισμα:

- φυτική παρμεζάνα, τριμμένη
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση:

- 1) Γεμίζουμε μία μεγάλη κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε καλά και βάζουμε να βράσει.
- 2) Παράλληλα ξεκινάμε τη σάλτσα. Ρίχνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι. Μόλις ζεσταθεί, ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε το μπρόκολο και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά. Ρίχνουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και το μπούκοβο αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για 7-8 λεπτά σε μέτρια. Δυναμώνουμε τη φωτιά, σβήνουμε με το κρασι, αφήνουμε να σιγοβράσει για 2-3 λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ.

- 3) Ρίχνουμε στο νερό που βράζει τα [MISKO Extrafino No12](#) και αφήνουμε να βράσουν για 3 λεπτά. Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά κατευθείαν μέσα στο τηγάνι με τη σάλτσα, μαζί με 2 κουτάλες από το νερό που έβρασαν, την φυτική παρμεζάνα, 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε απαλά.
- 4) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φυτική παρμεζάνα.