



## Σπαγγέτι με σάλτσα ψητών λαχανικών

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 50-55 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σάλτσα στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

### Υλικά:

- 1 μικρό κεφάλι σκόρδο
- 1 λευκό κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
- 2 κόκκινες πιπεριές, κομμένες σε μεσαία κομμάτια
- 1 καρότο, κομμένο σε μεσαία κομμάτια
- 15-20 ντοματίνια
- 500 ml ζωμός λαχανικών
- 1 κ.γλ. ξερή ρίγανη
- ½ κ.γλ. ξερό βασιλικό ή θυμάρι
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 2 κ.σ. τοματοπελτέ

### [500 γρ. Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#)

φυτική παρμεζάνα, τριμμένη  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Υλικά για το σερβίρισμα:

φυτική παρμεζάνα ή άλλο αλμυρό φυτικό τυρί της επιλογής μας  
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Κόβουμε το πάνω μέρος από το κεφάλι του σκόρδου και το βάζουμε σε ένα μεσαίο ταψί μαζί με όλα τα υπόλοιπα λαχανικά και τα αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε τον ζωμό λαχανικών με τα μυρωδικά, την πάπρικα και τον τοματοπελτέ και ανακατεύουμε καλά.
- 2) Περιχύνουμε τα λαχανικά με τον ζωμό και 5 κ.σ. ελαιόλαδο, καλύπτουμε με ένα φύλλο λαδόκολλας και ένα φύλλο αλουμινοχάρτου και ψήνουμε σε πολύ καλά

προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 10-15 λεπτά.  
Βγάζουμε από τον φούρνο αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 40 λεπτά.

- 3) Όσο ψήνονται τα λαχανικά ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά μας. 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 το [Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσει σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία. Σουρώνουμε τα ζυμαρικά, ραντίζουμε με 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.
- 4) Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο. Πιάνουμε με προσοχή το ολόκληρο σκόρδο και το πιέζουμε να βγουν από μέσα οι ψημένες σκελίδες. Ρίχνουμε τα ψημένα σκόρδα πίσω στο ταψί και πολτοποιούμε πολύ καλά με ραβδομπλέντερ μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή.
- 5) Ρίχνουμε την σάλτσα στα [Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#) και μπόλικη φυτική παρμεζάνα και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.