

17 Οκτωβρίου 2017

# Μακαρονάδα με γλυκόξινα καλοκαιρινά λαχανικά, κρέμα φέτας και βότανα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



## Υλικά Συνταγής

### Για τις πένες

1 συσκευασία πένες με ρίγα (χωρίς γλουτένη)

4 κ.σ. ελαιόλαδο

2 σκ. σκόρδο

200 γραμ. ντοματίνια

4 κ.σ. κρέμα βαλσαμικό

1 συσκευασία αποφλοιωμένες ντομάτες

φρέσκα βότανα: θυμάρι

ρίγανη και δεντρολίβανο κατά βούληση

250 γραμ. φέτα μαλακή ή άλλο μαλακό λευκό τυρί της αρεσκείας σας

κεφαλοτύρι τριμμένο για το σερβίρισμα

### **Για τα λαχανικά**

1 μεγάλη μελιτζάνα

1 κολοκύθι

2 χρωματιστές πιπεριές

3 κ.σ. ελαιόλαδο

3 κ.σ. βαλσαμικό ξίδι με μέλι

φρέσκα βότανα

ανθός αλατιού

πιπέρι

### **Εκτέλεση**

Ξεκινάμε να φτιάξουμε τα μακαρόνια με γλυκόξινα λαχανικά, ψιλοκόβοντας όλα τα λαχανικά σε πολύ μικρά καρέ. Τα βάζουμε σε ταψί, περιχύνουμε με ελαιόλαδο και βαλσαμικό ξίδι και πασπαλίζουμε με φρέσκα μυρωδικά και αλατοπίπερο. Ανακατεύουμε καλά και τα ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 15' να μαλακώσουν.

Βράζουμε τις πένες σε αλατισμένο νερό. Αφού βράσουν, τα στραγγίζουμε, κρατώντας λίγο από το νερό τους σε μία κούπα.

Σε τηγάνι βαθύ, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο, σοτάρουμε το σκόρδο σπασμένο για 2'. Προσθέτουμε τα ντοματίνια κομμένα στη μέση και σοτάρουμε για 4-5'. Προσθέτουμε την κρέμα βαλσαμικού. Λιώνουμε τις αποφλοιωμένες ντομάτες σε μπολ με το πιρούνι. Τις προσθέτουμε στο τηγάνι. Σιγοβράζουμε για 10'.

Προς το τέλος ρίχνουμε τα βότανα και αλατοπιπερώνουμε. Λιώνουμε την φέτα με πιρούνι την ρίχνουμε στην καυτή σάλτσα. Σε χαμηλή φωτιά βράζουμε για 2-3'.

Ρίχνουμε τα βρασμένα ζυμαρικά στη σάλτσα, προσθέτουμε λίγο νερό ζυμαρικών και λίγο ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε κι όλα μαζί τα ρίχνουμε στο ταψί με τα λαχανικά. Ανακατεύουμε πολύ καλά και σερβίρουμε αμέσως. Περιχύνουμε με λίγη κρέμα βαλσαμικού.

Πηγή: [argiro.gr](http://argiro.gr)