



Μακαρόνια στον φούρνο με μπρόκολο, γιαούρτι και φέτα

Μερίδες: 4-6

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Υλικά

- 500 γρ. βιδάκι
- 1 μπρόκολο, τις φλορέτες
- [500 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ κλασικό](#)
- [300 γρ. Φέτα ΔΩΔΩΝΗ, θρυμματισμένη](#)
- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- αλάτι
- μοσχοκάρυδο τριμμένο
- 140 γρ. γραβιέρα τριμμένη

Εκτέλεση

- 1) Βράζουμε τα ζυμαρικά σε μπόλικο αλατισμένο νερό, σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου.
- 2) Στα τελευταία 5 λεπτά βρασμού, προσθέτουμε τις φλορέτες μπρόκολου στο νερό.
- 3) Κρατάμε περίπου 200 ml από το νερό στο οποίο βράζουν τα ζυμαρικά.
- 4) Σε μπολ ανακατεύουμε το [γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ κλασικό](#) με το ζωμό των ζυμαρικών, τη [φέτα ΔΩΔΩΝΗ](#), ελαιόλαδο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, λίγο αλάτι και μοσχοκάρυδο.
- 5) Ρίχνουμε μέσα τα ζυμαρικά και το μπρόκολο και ανακατεύουμε να ενωθούν τα υλικά.
- 6) Ρίχνουμε ομοιόμορφα όλο το μείγμα σε λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος.
- 7) Πασπαλίζουμε με την τριμμένη γραβιέρα σε όλη την επιφάνεια.
- 8) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C στο γκριλ, για περίπου 15-20 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το τυρί.



9) Αφήνουμε 10 να κρυώσει και σερβίρουμε.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**