

## Μακαρονοσαλάτα με σάλτσα πιπεριάς & σκορδάτο topping ψωμιού

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10

Φυλάμε την μακαρονοσαλάτα χωρίς το topping ψωμιού στο ψυγείο αεροστεγώς κλεισμένη για 2 μέρες.

### Υλικά για τη μακαρονοσαλάτα:

[500 γρ. Τρικόλορε Τριβελάκι MISKO](#)

αλάτι

ελαιόλαδο

### Υλικά για το topping ψωμιού:

150 γρ. προζυμένιο ψωμί, σε κομμάτια

1 κ.γλ. μπούκοβο, καυτερό ή γλυκό

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

2 κ.σ. κάπαρη, ψιλοκομμένη

¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

### Υλικά για τη σάλτσα:

50 γρ. ωμά αμύγδαλα ή άλλο ωμό ξηρό καρπό της επιλογής μας

1 μεγάλη ή 2 μικρές ψητές πιπεριές Φλωρίνης

1 σκελίδα σκόρδο

ξύσμα από 1 λεμόνι

3 κ.σ. χυμό λεμονιού

1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

1 κ.γλ. μπούκοβο, καυτερό ή γλυκό

80 γρ. ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) 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 το [Τρικόλορε Τριβελάκι 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 τα αφήνουμε να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου.

- 2) Συνεχίζουμε με το topping. Σε επεξεργαστή τροφίμων θρυμματίζουμε το ψωμί (αν χρειαστεί σε δόσεις) και το μεταφέρουμε σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το μπούκοβο, το σκόρδο, την κάπαρη, τον μαϊντανό, αλατοπιπερώνουμε, περιχύνουμε με 4 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε πολύ καλά.
- 3) Απλώνουμε το μείγμα με το ψωμί σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 10 λεπτά, μέχρι να χρυσαφίσει και να γίνει τραγανό, ανακατεύοντας στα μισά του χρόνου ψησίματος. Αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 4) Στον επεξεργαστή τροφίμων βάζουμε τα αμύγδαλα, τις πιπεριές, το σκόρδο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, την πάπρικα, το μπούκοβο, το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και πολτοποιούμε καλά.
- 5) Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε απαλά τα βρασμένα ζυμαρικά με την σάλτσα.
- 6) Φυλάσσουμε την μακαρονοσαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα ή σερβίρουμε επιτόπου με το topping του ψωμιού.