



Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτα και τυρένιο topping κολοκυθίου

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

Φυλάσσουμε τη σάλτσα στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για το τραγανό topping:

2 κολοκυθάκια, κομμένα σε φέτες
50 γρ. παρμεζάνα
3 κ.σ. φρυγανιά ή πάνκο
80 γρ. τυρί που λιώνει
1 κ.γλ. ρίγανη
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για την σάλτσα ντομάτας

1 κόκκινο κρεμμύδι
1 κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης
1 καρότο
2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
1 κ.σ. τοματοπελτέ
400 γρ. τριμμένες ντομάτες
[500 γρ. Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#)
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε να ετοιμάζουμε το topping. Σε μεγάλο μπολ ρίχνουμε τα κολοκυθάκια, τη φρυγανιά, την παρμεζάνα, 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε κι ανακατεύουμε καλά. Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, απλώνουμε τα κολοκυθάκια και ψήνουμε για 20 λεπτά στους 200°C στις αντιστάσεις. πασπαλίζουμε με το τυρί που λιώνει και ψήνουμε για 10 λεπτά ακόμα.

- 2) Συνεχίζουμε με τη σάλτσα ντομάτας. Σε έναν επεξεργαστή τροφίμων ρίχνουμε το κρεμμύδι, το καρότο και την πιπεριά και πολτοποιούμε πολύ καλά. Ρίχνουμε σε κατσαρόλα 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει προσθέτουμε τα λαχανικά. Σοτάρουμε 3-4 λεπτά και προσθέτουμε το σκόρδο και τον ντοματοπελτέ και σοτάρουμε για ακόμη 1 λεπτό. Περιχύνουμε με τις τριμμένες ντομάτες, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να μαγειρευτεί για 10-15 λεπτά.
- 3) Παράλληλα 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 τα ζυμαρικά [Σπαγγέτι Νο6 MISKO](#). Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.
- 4) Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά απευθείας μέσα στη σάλτσα και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό από το βράσιμο τους.
- 5) Σερβίρουμε με τα τραγανά κολοκυθάκια και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.