



Μακαρονάδα με πέστο ψητής πορτοκαλί πιπεριάς

Μερίδες: 4, Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά, Χρόνος μαγειρέματος: 50 λεπτά, Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Φυλάμε την πέστο ξεχωριστά καλυμμένη στο ψυγείο, για 3 μέρες.

Υλικά για την πέστο

- 5 πορτοκαλί πιπεριές
- 30 γρ. ηλιόσπορο
- 30 γρ. κολοκυθόσπορο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 150 γρ. φέτα ή λευκό φυτικό τυρί
- 10-12 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- 1-2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1/2 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- 70 ml ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επιπλέον υλικά

- 500 γρ. [Melissa πέννες ριγέ ολικής άλεσης](#)
- 100 γρ. φέτα ή λευκό φυτικό τυρί, θρυμματισμένη
- φρέσκο βασιλικό

Εκτέλεση:

- 1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220°C στις αντιστάσεις. Τοποθετούμε τις πιπεριές σε ταψί και ψήνουμε για περίπου 35-40 λεπτά, μέχρι να μαυρίσει η φλούδα τους εξωτερικά. Τις μεταφέρουμε σε μπολ, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 10 λεπτά ώστε να ξεφλουδίζονται πιο εύκολα. Αφαιρούμε τη φλούδα και τα σπóρια.
- 2) Σε ένα τηγανάκι καβουρδίζουμε ελαφρώς τους ηλιόσπορους και τους κολοκυθόσπορους για 2-3 λεπτά μέχρι να μυρίσουν ωραία.
- 3) Μεταφέρουμε στο μούλτι τις πιπεριές, τους σπόρους, το σκόρδο, τη φέτα ή το φυτικό τυρί, τον βασιλικό, τον χυμό λεμονιού, την καπνιστή πάπρικα, το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Χτυπάμε μέχρι να έχουμε μια creamy πέστο.
- 4) Βράζουμε τις [πέννες ριγέ ολικής άλεσης από την Melissa](#) σε καλά αλατισμένο νερό σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Κρατάμε λίγο από το νερό του βρασμού και τις σουρώνουμε.
- 5) Ανακατεύουμε τα ζυμαρικά με την πέστο, προσθέτοντας λίγο νερό από το βράσιμο αν χρειάζεται για πιο βελούδινο αποτέλεσμα. Σερβίρουμε με θρυμματισμένη φέτα, φρέσκο βασιλικό και λίγους κολοκυθόσπορους.

**MADAME
GINGER®**