

# Μακαρονάδα με λαχανικά του καλοκαιριού, βασιλικό και μοτσαρέλα

Μια υπέροχη λαχταριστή μακαρονάδα με φρέσκιες καλοκαιρινές γεύσεις που αγαπάμε πολύ. Με ώριμες ντομάτες, μελιτζάνα, κολοκύθι και αρώματα φρέσκου βασιλικού! Ένα πιάτο ζυμαρικών ασύγκριτης νοστιμιάς!

## Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. ζυμαρικά πένες, βίδες, σέλινο ή ότι προτιμάτε

1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2-3 σκελίδες σκόρδο

1 μεγάλη μελιτζάνα

2 μέτρια κολοκυθάκια

500 γρ. τριμμένες ώριμες ντομάτες

Φύλλα φρέσκου βασιλικού

2 μπάλες φρέσκια μοτσαρέλα ή 150 γρ. φέτα

Κεφαλοτύρι ή μυζήθρα για το σερβίρισμα

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

# Μακαρονάδα με λαχανικά του καλοκαιριού, βασιλικό και μοτσαρέλα

## Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα σε αλατισμένο νερό που βράζει βάζουμε τα ζυμαρικά. Τα μαγειρεύουμε ένα λεπτό λιγότερο από τον προτεινόμενο χρόνο. Τα σουρώνουμε.

Σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος. Σωτάρουμε φιλοκομμένο το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Προσθέτουμε κομμένη σε τέταρτα τη μελιτζάνα και τα κολοκυθάκια.

Έπειτα ρίχνουμε τη ντομάτα, βάζουμε αλάτι και πιπέρι και συμπληρώνουμε με νερό.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε με κλειστό καπάκι για 20 λεπτά τη σάλτσα, να μαλακώσουν τα λαχανικά.

Προς το τέλος του μαγειρέματος προσθέτουμε φιλοκομμένο το φρέσκο βασιλικό.

Ρίχνουμε στη σάλτσα τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.

Βάζουμε σε κομματάκια και τη μοτσαρέλα και ανακατεύουμε να "τσιχλώσει". Αν δεν έχουμε μοτσαρέλα, ταιριάζει πολύ ωραία και η φέτα.

Σερβίρουμε και συνοδεύουμε με τριμμένο τυρί, φρέσκο βασιλικό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [Λαζάνια φούρνου με σπανάκι και μπεσαμέλ](#) και τα [Ζυμαρικά με σολομό και ελιές](#)

# Μακαρονάδα με λαχανικά του καλοκαιριού, βασιλικό και μοτσαρέλα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα σε αλατισμένο νερό που βράζει βάζουμε τα ζυμαρικά. Τα μαγειρεύουμε ένα λεπτό λιγότερο από τον προτεινόμενο χρόνο. Τα σουρώνουμε.
- 2 Σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο να καλυφθεί ο πάτος. Σωτάρουμε φιλοκομμένο το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 3 Προσθέτουμε κομμένη σε τέταρτα-τη μελιτζάνα και τα κολοκυθάκια.
- 4 Έπειτα ρίχνουμε τη ντομάτα, βάζουμε αλάτι και πιπέρι και συμπληρώνουμε με νερό.
- 5 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε με κλειστό καπάκι για 20 λεπτά τη σάλτσα, να μαλακώσουν τα λαχανικά.-
- 6 Προς το τέλος του μαγειρέματος προσθέτουμε φιλοκομμένο το φρέσκο βασιλικό.
- 7 Ρίχνουμε στη σάλτσα τα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.

8 Βάζουμε σε κομματάκια και τη μοτσαρέλα και ανακατεύουμε να "τσιχλώσει". Αν δεν έχουμε μοτσαρέλα, ταιριάζει πολύ ωραία και η φέτα.

9 Σερβίρουμε και συνοδεύουμε με τριμμένο τυρί, φρέσκο βασιλικό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.- Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα-Λαζάνια φούρνου με σπανάκι και μπεσαμέλ-και τα-Ζυμαρικά με σολομό και ελιές