

FARFALLE ME LAXANIKA STO ΦΟΥΡΝΟ



- 500 gr. Farfalle Primo Gusto
- ½ κιλό κολοκύθια κομμένα σε μαστούνια
- ½ κιλό μπρόκολο
- Τις κορυφές από 1 κιλό σπαράγγια φρέσκα (κόβουμε 5-6 πόντους από την κορυφή)
- 250 gr. κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές βούτυρο
- 1 φλιτζάνι κασέρι τριμμένο
- 1 φλιτζάνι παρμεζάνα
- ½ φλιτζάνι μαϊντανό
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο
- 2 σκελ. σκόρδο ψιλοκομμένο

Σοτάrouμε στο ελαιόλαδο το σκόρδο μέχρι να ξανθύνει. Προσθέτουμε τα κολοκύθια και τις κορυφές από τα σπαράγγια και σε σιγανή φωτιά τα σοτάrouμε κι αυτά μέχρι να μαλακώσουν για 8-10 λεπτά. Εν τω μεταξύ κόβουμε το επάνω μέρος του μπρόκολου (τον ανθό) με λίγο κοτσανάκι και το βράζουμε για 2 λεπτά. Βράζουμε τα μακαρόνια 2-3 λεπτά λιγότερο από τις οδηγίες βρασμού, τα βουτυρώνουμε και τα ανακατεύουμε με τα τυριά και τον μαϊντανό.

Στρώνουμε το 1/3 από τα ζυμαρικά σε βουτυρωμένο πιρέξ, από πάνω τα μισά λαχανικά, άλλο 1/3 από ζυμαρικά, τα υπόλοιπα λαχανικά και πάλι ζυμαρικά. Πασπαλίζουμε με τυρί, περιχύνουμε με την κρέμα γάλακτος, σκεπάζουμε καλά με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 20 λεπτά στους 160?.