

EXTRA SPAGHETTINI ME ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



- 500 gr. Extra Spaghettoni No12 Primo Gusto
- 150 gr. σπαράγγια φρέσκα, ελαφρώς βρασμένα, καθαρισμένα και κομμένα σε κομμάτια 1cm
- 1 μέτριο κρεμμύδι τριμμένο
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα (και αρκετό από το πράσινο μέρος)
- ½ κουταλιά σέλινο ψιλοκομμένο
- 1 καρότο τριμμένο
- 2 κολοκυθάκια κομμένα σε μπαστούνια
- 1 κίτρινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 4 κουταλιές σούπας λάδι
- 250 gr. κρέμα γάλακτος
- 4 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
- Αλατοπίπερο

Σοτάρουμε στο λάδι τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα κολοκυθάκια και την πιπεριά για 2 λεπτά. Κατόπιν προσθέτουμε το σέλινο, το καρότο και το κρεμμύδι, και τα αφήνουμε να ψηθούν για 3 λεπτά. Προσθέτουμε στην σάλτσα τα σπαράγγια, τον μαϊντανό και το αλατοπίπερο, και τα βράζουμε για 2 λεπτά ακόμη. Σβήνουμε τη φωτιά και ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος. Μόλις πάρει μία ελαφριά βράση είναι έτοιμη. Βράζουμε τα ζυμαρικά, τα περιχύνουμε με τη σάλτσα, πασπαλίζουμε με μπόλικο τυρί και σερβίρουμε αμέσως.