

ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΦΤΟ ΡΙΓΕ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



- 1 πακέτο Ditali Rigati Primo Gusto
- 3 κολοκύθια κομμένα σε φέτες
- 3 κολοκύθια κομμένα σε φέτες
- 2 μελιτζάνες κομμένες σε φέτες
- 1 πιπεριά πράσινη σε ροδέλες
- 2 πιπεριές κίτρινες σε ροδέλες
- 1 πιπεριά κόκκινη σε ροδέλες
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 φλυτζάνι μαϊντανό
- 4 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 200 γραμ. κεφαλογραβιέρα κομμένη σε κύβους
- 500 γραμ. ζυμαρικά
- 250-300 γραμ. τυρί χαλούμι κομμένο σε φέτες
- Λάδι για τηγάνισμα
- Αλατοπίπερο

Τηγανίζουμε τα κολοκύθια, τις μελιτζάνες και τις πιπεριές. Τ' αφήνουμε σε τρυπητό ή σε χαρτί κουζίνας να βγάλουν το λάδι τους. Μπορούμε αντί να τα τηγανίσουμε να τ' αλείψουμε με λάδι και να τα ψήσουμε στην τοστιέρα ή στο γκριλ. Σοτάρουμε το σκόρδο σε μια κουταλιά λάδι μέχρι να ξανθίνει. Βράζουμε τα ζυμαρικά, τα σουρώνουμε και τ' αφήνουμε να μισοκρυσώσουν. Τους προσθέτουμε τα λαχανικά, το ελαιόλαδο, το σκόρδο με το λάδι του, τον μαϊντανό, το αλατοπίπερο. Ψήνουμε το χαλούμι στην τοστιέρα. Προσθέτουμε στα ζυμαρικά την κεφαλογραβιέρα και το χαλούμι και ανακατεύουμε καλά.