

Passateli με Mozzarella, Καρύδι & Λαχανικά

Υλικά

500	γρμ.	Passateli,
200	γρμ.	Μανιτάρια (κομμένα),
300	γρμ.	Mozzarella (σε κύβους),
50	γρμ.	Καρύδια,
1		Κρεμμύδι (ξηρό, ψιλοκομμένο),
2	σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένο),
2		Κολοκυθάκια (κομμένα λωρίδες),
4		Αγκινάρες (καρδιά),
2		Τομάτες,
½	ποτήρι	Λευκό Κρασί,
½	ποτήρι	Μαϊντανό & Θυμάρι (ψιλοκομμένα),
		Βασιλικός (φρέσκος),
		Ελαιόλαδο,
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό και τα στραγγίζουμε καλά.
2. Στο μεταξύ ζεσταίνουμε σε ένα κατσαρολάκι το λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο μέχρι να μαλακώσουν.
3. Προσθέτουμε τα κολοκυθάκια, τις αγκινάρες και τα μανιτάρια και αλατοπιπερώνουμε. Τα αφήνουμε στη φωτιά για 2 – 3 λεπτά ακόμη και σβήνουμε με το κρασί.
4. Αφαιρούμε τη φλούδα και τους σπόρους από τις τομάτες, τις κόβουμε σε κύβους και τις προσθέτουμε στο μείγμα με τα λαχανικά. Τα σιγοβράζουμε όλα μαζί για 8 – 10 λεπτά ακόμη και τέλος προσθέτουμε την mozzarella, τα καρύδια, τον μαϊντανό και το θυμάρι και τα ανακατεύουμε όλα μαζί.
5. Μόλις η σάλτσα μας είναι έτοιμα προσθέτουμε τα βρασμένα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.
6. Σερβίρουμε ζεστά γαρνίροντας με τον μαϊντανό και τον βασιλικό.