

Spaghetti

(με σάλτσα “Μικρών” Λαχανικών)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Spaghetti,
500	γρμ.	Τοματάκια,
250	γρμ.	Μελιτζάνες,
150	γρμ.	Μανιτάρια Porcini (ή Champignon),
150	γρμ.	Κολοκυθάκια,
150	γρμ.	Παρμεζάνα (τριμμένη),
60	γρμ.	Καρότα,
60	γρμ.	Σέλινο,
80	γρμ.	Μπιζέλια,
20	γρμ.	Μαύρες Ελιές,
60	γρμ.	Κάπαρη,
12	φύλλα	Βασιλικού,
2	ποτήρια κρασιού	Ελαιόλαδο,
1	σκελίδα	Σκόρδο,
1		Κρεμμύδι,
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζουμε στο μισό λάδι, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και το σκόρδο.

Προσθέτουμε τα καρότα και το σέλινο, τα κολοκυθάκια και τα μανιτάρια κομμένα σε κυβάκια, τις ελιές, τα μπιζέλια και την κάπαρη (αφού την έχουμε ξεαλμυρίσει), αλάτι και πιπέρι.

Αφήνουμε όλα τα υλικά για να αποκτήσουν γεύση και άρωμα για μερικά λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα τοματάκια κομμένα στη μέση και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν για 6-8 λεπτά.

Βράζουμε τα Spaghetti σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζουμε τα προσθέτουμε στην σάλτσα που έχουμε ήδη ετοιμάσει.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με την τριμμένη παρμεζάνα .