

29 Σεπτεμβρίου 2015

Ζυμαρικά με κολοκυθάκια και λαχανάκια Βρυξελλών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** εύκολο
-

Υλικά

- 500 γρ. ζυμαρικά με κοντό σχήμα
- 300 γρ. κολοκυθάκια κομμένα σε κυβάκια
- 300 γρ. λαχανάκια Βρυξελλών
- 2 κουταλιές της σούπας μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 60 γρ. βούτυρο
- 1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 100 ml λευκό ξηρό κρασί
- 200 γρ. ανθότυρο λιωμένο με πιρούνι
- 80 γρ. μπλε τυρί λιωμένο με πιρούνι
- 250 ml κρέμα γάλακτος
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

1. Βράζετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας τους και τα στραγγίζετε. Ζεματίζετε τα λαχανάκια Βρυξελλών 7'-8' και επίσης τα στραγγίζετε.
2. Ζεσταίνετε το βούτυρο και σοτάρετε το κρεμμύδι και τα κολοκυθάκια 5'-6'. Ρίχνετε το μαϊντανό, σβήνετε με το κρασί και σιγοβράζετε 10'. Κατόπιν προσθέτετε στο μείγμα τα λαχανάκια Βρυξελλών.
3. Σ' ένα πυρίμαχο σκεύος ανακατεύετε τα ζυμαρικά με το μείγμα των κολοκυθιών, των τυριών και το αλατοπίπερο. Αναμειγνύετε καλά και περιχύνετε με την κρέμα γάλακτος. Ψήνετε το φαγητό 10' στο φούρνο στους 180° C.

Πηγή: icookgreek.com