

Τρίχρωμες Πένες με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»

Μερίδες: 4

Χρόνος Προετοιμασίας: 30'



Συστατικά:

100 g Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
350 g τρίχρωμες πένες
400 g μπρόκολο
50 ml ελαιόλαδο
3 σκελίδες σκόρδο καθαρισμένες και ψιλοκομμένες
1 κ.γ. μπούκοβο
Αλάτι, πιπέρι
Για το σερβίρισμα:
Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
Για το γαρνίρισμα:
Φρέσκος μαϊντανός ή βασιλικός

Μέθοδος:

1. Καθαρίζουμε και κόβουμε το μπρόκολο σε «μπουκετάκια». Αποφεύγουμε να χρησιμοποιήσουμε τα πυκνά, σκληρά κοτσάνια και φύλλα. Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό βράζουμε τα μπουκετάκια μέχρι να γίνουν τραγανά. Στραγγίζετε και ξεπλένετε με κρύο νερό. Τα αφήνουμε στην άκρη.
2. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε αλατισμένο νερό και το βράζουμε. Προσθέτουμε τις πένες και μαγειρεύουμε για 10-12 λεπτά. Τις στραγγίζουμε και τις επιστρέφουμε στην κατσαρόλα.
3. Ενώ οι πένες μαγειρεύονται, θερμαίνουμε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια θερμότητα. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει. Προσθέτουμε το μπούκοβο και το μαγειρεμένο μπρόκολο. Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε για επιπλέον 2-3 λεπτά μέχρι να ζεσταθεί.
4. Αναμειγνύουμε τις πένες, το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και το μείγμα με το μπρόκολο .
5. Αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε τις πένες ενώ είναι ακόμη ζεστές.
6. Γαρνίρουμε με επιπλέον Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό ή βασιλικό.