



## Μακαρονάδα με λαχανικά και κοτόπουλο

### Υλικά

2 φιλέτα κοτόπουλου στήθος περίπου 350 γρ.  
διάφορα λαχανικά που έχουμε στο ψυγείο μας όπως (1 κορότο, 1 κολοκύθι, μερικά μανιτάρια ή και διαφορετικά από αυτά, ό,τι έχετε) ψιλοκομμένα. Αν δε θέλετε να φαίνονται τα λαχανικά καθόλου, περάστε τα από τον τρίφτη του κρεμμυδιού και είναι εντάξει!  
1 ξερό κρεμμύδι ψιλ /νο  
2 σκ. Σκόρδο  
2 ντομάτες ψιλ/νες ή 1 κουτί κονσέρβα ντοματάκια  
1 / 2 φλ/νι λάδι  
1 φλ/νι κρασί άσπρο ( και λιγότερο)  
αλάτι, πιπέρι, λίγη ζάχαρη  
λίγο μαϊντανό  
μισό κιλό μακαρόνια κατά προτίμηση φαρφάλες ή πένες ή κοφτό

### Προετοιμασία

Βράζω τα μακαρόνια αλλά κρατώ λίγο από το ζουμί, μήπως μου χρειαστεί για να αραιώσω τη σάλτσα.  
Παράλληλα σε τηγάνι **αντικολλητικό** σοτάρω το κοτόπουλο και μετά από λίγο ρίχνω το κρεμμύδι με το σκόρδο.  
Στη συνέχεια προσθέτω το κορότο, το κολοκύθι και τα μανιτάρια ή ότι άλλα λαχανικά έχετε.  
Μόλις μαλακώσουν λίγο τα λαχανικά, σβήνω με το κρασί. Προσθέτω την ντομάτα με τη ζάχαρη και αφήνω να βράσει 10-15 λεπτά η σάλτσα μας να δέσει ελαφρά.  
Στο τέλος ανακατεύω και τον μαϊντανό.  
Ρίχνω τα ζυμαρικά μέσα στο τηγάνι και ανακατεύω καλά. Αν θέλω να αραιώσω το μείγμα, ρίχνω λίγο ζουμί μακαρονιών.