Spaghetti z awokado i pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2-3
Czas gotowania: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: pieczarki umyć, czosnek obrać. Awokado przekroić wzdłuż na pół, usunąć pestkę i obrać.

Krok 2 - Do naczynia miksującego włożyć trzpień i tarczę stroną do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywą tarczy. Pokroić pieczarki – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć zawartość dzbanka do innego naczynia.

Krok 4 - W dzbanku umieścić mieszadło. Włożyć pokrojone pieczarki dodać olej do smażenia, wsypać szczyptę soli i pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę, poddusić pieczarki – temperatura 120˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, przełożyć pieczarki do innego naczynia, umyć i osuszyć dzbanek.

Krok 6 - Do dzbanka założyć nóż, włożyć czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać czosnek – czas 6 sekund, prędkość 6. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać czosnek ze ścian naczynia. Do naczynia włożyć bazylię,

awokado, wcisnąć sok z połowy cytryny, wlać oliwę z oliwek i wodę. Dodać sól i pieprz, zamknąć pokrywę dzbanka i zmiksować – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odcedzić, nie płukać wodą i przełożyć do większej miski lub garnka. Do gorącego makaronu dodać przygotowane awokado i pieczarki, wymieszać.

Krok 8 - Wyporcjować na talerze, posypać parmezanem i orzeszkami pinii.

Wskazówki :

Zamiast orzeszków pinii można użyć posiekanych orzechów włoskich. Zamiast parmezanu można użyć inny ser, np. grana padano.