Bezglutenowy makaron na zielono

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- makaron kukurydziano-ryżowy fusilli - 100 g
- cukinia zielona - 1 szt.
- koperek - trochę
- szparagi zielone - 1 pęk
- sproszkowany jarmuż - 1 łyżka
- płatki drożdżowe - 1 łyżka
- bulion warzyny - łyżka
- sól himalajska - 1 szczypta
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- bazylia - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Dawka zdrowia i koloru! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować i odcedzić.

KROK 2: Cukinię umyć, pokroić na kawałki, wrzucić na patelnię, zalać bulionem, przyprawić i dusić do uzyskania konsystencji sosu (w razie potrzeby można wspomóc się blenderem), pod koniec dodać jarmuż oraz koperek i całość porządnie wymieszać.

KROK 3: Ze szparagów odciąć końcówki i ugotować na parze. Gotowy makaron wymieszać z sosem i szparagami, całość posypać płatkami drożdżowymi.