Wegańskie spaghetti ze szpinakiem w migdałowym sosie

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

Składniki:

- makaron spaghettoni Alce Nero - 150-200 g
- kremowe masło migdałowe jasne (u mnie domowe) - 2 łyżka
- cebula mała - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- szpinak nowozelandzki lub baby - 2 garść
- suszone pomidory w oliwie - 4 szt.
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sól - 1/3-1/2 łyżeczka
- pieprz - 1/4 łyżeczka
- płatki migdałowe - 2 łyżka
- woda z gotowania makaronu - 100 ml

Dodatkowe info:

Masło migdałowe jasne można zrobić samemu w następujący sposób. Migdały blanszowane wyłożyć na blachę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 100 stopni (termoobieg), piec 30 minut. Ostudzić i następnie przełożyć do blendera (o dużej mocy) i blendować kilka minut do czasu, aż powstanie kremowa masa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W większym garnku zagotować wodę na makaron. Makaron ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W międzyczasie przygotować wszystkie składniki.
Cebulę, czosnek i suszone pomidory drobniutko posiekać.
Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni.

KROK 2: W rondelku udusić na oliwie przez 3-4 minuty posiekane drobno: cebulę, czosnek i suszone pomidory. Następnie dodać 100 ml wody z gotowania makaronu, sól, pieprz,

szpinak i masło migdałowe jasne. Gotować sos przez kolejne 3 minuty cały czas mieszając.

KROK 3: Odcedzony makaron rozłożyć do 2 miseczek.

KROK 4: Kremowy sos wyłożyć do miseczek z makaronem. Udekorować uprażonymi płatkami migdałowymi i podawać.