

heute gibt es...

Avocado-Tomaten-Pasta



Ingredienti: (Per 2 persone)

- 180g fusilli (o qualsiasi altro tipo di pasta)
- 1 reife Avocado
- 6 Basilikumblätter
- 3 spicchi d'aglio
- 2 pomodori
- 1 piccolo peperoncino
- 50ml Milch
- 2 1/2 EL Olivenöl
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata al dente.
2. Nel frattempo, di dimezzare l'avocado, togliere i semi, sciogliere la polpa con un cucchiaio e mettere in una ciotola. Se lo si desidera, alcuni dei avocado può essere fatto per decorare la pagina.
3. Foglie di basilico, due spicchi d'aglio pressato e olio d'oliva 1 cucchiaio di avocado per dare forte condire con sale e pepe e purea con un frullatore a immersione.
4. Nucleo i pomodori e tagliarli a dadini, il peperoncino finemente ad anelli.
5. Il restante olio d'oliva in una padella, riscaldare brevemente, uno spicchio d'aglio pressato, pomodori a dadini e aggiungere il peperoncino e soffriggere a fuoco medio.
6. La purea di avocado e il latte e mescolare bene cuoco.
7. Le tagliatelle completamente cotti vengono quindi aggiunti alla padella, sotto mescolato e servito caldo. Se avete Avocado messo da parte per la decorazione, ricordare questo ☐