

Przepis na makaron bezglutenowy z pieczarkami w sosie beszamelowym



Składniki:

- ☐ 20 dag makaronu kukurydzianego świderki
- ☐ 30 dag brunatnej pieczarki (borowikowej)
- ☐ 400 ml wody
- ☐ 1 łyżeczka marynowanego zielonego pieprzu
- ☐ kilka gałązek natki pietruszki
- ☐ 300 ml mleka roślinnego np. sojowego
- ☐ 2 łyżki oleju kokosowego
- ☐ 2 łyżki mąki ryżowej BEZGLUTEN
- ☐ 1 łyżeczka oliwy truflowej
- ☐ 1/3 łyżeczki zmielonego czarnego pieprzu
- ☐ 1/2 łyżeczki zmielonej gałki muskatołowej
- ☐ 1/3 łyżeczki kurkumy
- ☐ 1/2 łyżeczki soli

Przygotowanie

Przepis opracowany przez [Atelier Smaku](#):

W głębokiej patelni rozgrzewamy olej kokosowy i wrzucamy pokrojoną w kostkę pieczarkę oraz makaron kukurydziany. Cały czas mieszając podsmażamy przez chwilę. Gdy pieczarka lekko zmięknie, wlewamy zagotowaną wodę. Zmniejszamy temperaturę palnika, mieszamy i przykrywamy, aby makaron mógł wchłonąć wodę. W małym rondelku rozgrzewamy olej kokosowy na sos beszamelowy i dodajemy do niego mąkę ryżową. Całość dokładnie mieszamy, wrzucamy przyprawy, ponownie mieszamy i powoli wlewamy mleko, cały czas mieszając, aby nie zrobiły się grudki. Na sam koniec dodajemy oliwę truflową i ewentualnie dosalamy.

Jeśli konsystencja sosu będzie zbyt gęsta, możemy dodać trochę więcej mleka, jeżeli będzie zbyt rzadka, możemy odrobinę odparować. Z patelni zdejmujemy pokrywkę i sprawdzamy, czy makaron wchłonął wodę. Jeżeli tak, to mieszamy go jeszcze raz i układamy na talerze, polewamy sosem beszamelowym i posypujemy marynowanym pieprzem oraz dekorujemy natką pietruszki. Smacznego i na zdrowie!