Bezgluten.pl

Przepis na bezglutenowe zielone spaghetti

Składniki:

Składniki dla 2 osób:

- [ ] Dowolna ilość Spaghetti Al Dente marki BEZGLUTEN
- [ ] 150 ml zielonego groszku (może być mrożony)
- [ ] 10 listków świeżej mięty
- [ ] 5 łyżek oliwy z oliwek
- [ ] Sól do smaku
- [ ] Pieprz czarny BEZGLUTEN do smaku
- [ ] Przegotowana woda

Dodatkowo: parmezan lub inny ser, oliwa z oliwek, liście świeżej mięty do dekoracji

Przygotowanie

Groszek wrzucamy do wrzątku i gotujemy do momentu, aż będą al. dente (ok. 10 minut). Odcedzamy na sitku i wrzucamy do blendera. Dodajemy liście mięty, oliwę z oliwek i miksujemy 1-2 minuty tak, a następnie, dalej miksując, dodajemy stopniowo wodę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Na sam koniec dodajemy do smaku sól oraz pieprz.
Makaron wrzucamy do osolonej wody z dodatkiem odrobiny oliwy z oliwek i gotujemy ok. 10 minut. Odcedzamy, mieszamy z groszkowym sosem i wykładamy na talerze. Całość polewamy oliwą z oliwek, posypujemy parmezanem i dekorujemy liśćmi świeżej mięty.
Smacznego!