

Πέννες με τυρένια σάλτσα αμυγδάλου

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 8 - 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

Υλικά για την σάλτσα αμυγδάλου:

- 150 γρ. λευκά αμύγδαλα
- 250 γρ. μασκαρπόνε ή τυρί κρέμα (ή vegan τυρί κρέμα)
- 1 σκελίδα σκόρδο
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- χυμό από 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. ξερό βασιλικό
- ½ κ.γ. ξερή ρίγανη
- 1 ½ κ.σ. διατροφική μαγιά
- 80 ml ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Επιπλέον υλικά:

- 500 γρ. Πέννε Ριγκάτε MISKO
- αλάτι
- 1 ματσάκι baby ρόκα (100 γρ.)
- διατροφική μαγιά, για το σερβίρισμα
- ξύσμα λεμονιού
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό.

2) Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τις Πέννε Ριγκάτε MISKO . Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για όσο χρόνο αναφέρει η συσκευασία.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε την σάλτσα. Βάζουμε τα αμύγδαλα, το μασκαρπόνε (ή το τυρί κρέμα/vegan τυρί κρέμα), το σκόρδο, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το βασιλικό, την ρίγανη, τη διατροφική μαγιά, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και τα χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα.

4) Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και συνεχίζουμε την πολτοποίηση. Με μια κουτάλα παίρνουμε λίγο από το νερό των ζυμαρικών (περίπου 80 ml), το ρίχνουμε στο μούλι και ξαναπολτοποιούμε.

5) Ρίχνουμε την σάλτσα σε μεγάλο μπολ. Όταν βράσουν τα ζυμαρικά, τα μεταφέρουμε κατευθείαν από την κατσαρόλα στο μπολ με την σάλτσα και ανακατεύουμε απαλά να αναμειχθούν καλά.

6) Περιμένουμε 5 λεπτά να κρυώσει, προσθέτουμε την μισή baby ρόκα και ανακατεύουμε λίγο ακόμα.

7) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά, πασπαλίζοντάς τα με την υπόλοιπη φρέσκια ρόκα, λίγο ξύσμα λεμονιού, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και -αν θέλουμε- λίγη έξτρα διατροφική μαγιά.