

Η απόλυτη κρεμώδης, σκορδένια και τυρένια μακαρονάδα

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 35 λεπτά Χρόνος αναμονής: 30 λεπτά

Υλικά για τα breadcrumbs:

- 250 γρ. ψωμί - ιδανικά μπαγιάτικο-, κομμένο σε μικρά κομμάτια μαζί με την κόρα
- ½ κ.γ. σκόρδο σκόνη
- [1 κ.σ. PARVEGANO Piquant & Nutty](#)
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη μακαρονάδα:

- 200 γρ. ωμά κάσιους
- 500 ml καυτό νερό
- 4 σκελίδες σκόρδο, τριμμένο
- ½ κ.γ. αλάτι
- [3 κ.σ. PARVEGANO Piquant & Nutty](#)
- 400-500 ml φυτικό ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 1 κρεμμύδι, σε φέτες
- 500 γρ. ταλιατέλλες χωρίς αυγό (ή οποιοδήποτε μακρύ ζυμαρικό της αρεσκείας μας)
- ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τα breadcrumbs. Βάζουμε το ψωμί στον επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και το χτυπάμε μέχρι να γίνει χοντρά ψίχουλα. Αν χρειαστεί, το κάνουμε σε δύο δόσεις.

2) Μεταφέρουμε τα ψίχουλα σε μπολ, προσθέτουμε τη σκόνη σκόρδου, το [PARVEGANO Piquant & Nutty](#), το ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε. Απλώνουμε το μείγμα σε ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε για 20 λεπτά στους 150°C στον αέρα ανακατεύοντας ενδιάμεσα 2-3 φορές. Μόλις χρυσαφίσει, βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

3) Συνεχίζουμε με τη σάλτσα. Βάζουμε τα κάσιους σε μπολ και περιχύνουμε με το καυτό νερό. Αφήνουμε να μουλιάσουν για 30 λεπτά. Στραγγίζουμε τα κάσιους και τα μεταφέρουμε σε επεξεργαστή τροφίμων ή μπλέντερ. Προσθέτουμε το σκόρδο, το αλάτι,

το [PARVEGANO Piquant & Nutty](#) και το μισό ρόφημα αμυγδάλου. Πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να έχουμε λείο μείγμα, προσθέτοντας αν χρειαστεί περισσότερο ρόφημα αμυγδάλου ή χτυπάμε σε δύο δόσεις.

4) Γεμίζουμε μια κατσαρόλα για τα ζυμαρικά με μπόλικο νερό, το βάζουμε να βράσει και αλατίζουμε.

5) Παράλληλα σε ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μέτρια φωτιά, για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσει, αλατοπιπερώνοντάς το ελαφρώς. Προσθέτουμε το μείγμα με τα κάσιους, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να πήξει, ανακατεύοντας συχνά.

6) Όσο ετοιμάζεται η σάλτσα, βράζουμε τα ζυμαρικά al dente σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου και μόλις ετοιμαστούν τα μεταφέρουμε κατευθείαν από το νερό στη σάλτσα και ανακατεύουμε απαλά. Προσθέτουμε και 80-120ml νερό στο οποίο έβρασαν για να αραιώσουμε λίγο τη σάλτσα και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.

7) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά ζεστά, πασπαλιζοντας τα με το μείγμα breadcrumbs.