



## **Κρεμώδης μακαρονάδα με harissa και σπανάκι**

**Μερίδες:** 4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5-10 λεπτά

### **Υλικά:**

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

5 κ.σ. σπιτική Harissa (βλ. προηγούμενο reel μας) ή 3 κ.σ. έτοιμη Harissa του εμπορίου

400 ml φυτική κρέμα σόγιας

½ κιλό σπανάκι,

500 γρ. λιγκουίνι

ελαιόλαδο

αλάτι

### **Υλικά για σερβίρισμα :**

φυτικό αλμυρό τυρί, τριμμένο ή άλλο αλμυρό τυρί της επιλογής μας

### **Εκτέλεση:**

1) Σοτάρουμε το κρεμμύδι σε βαθύ τηγάνι με 3 κ.σ. ελαιόλαδο για 5-8 λεπτά.. Προσθέτουμε την harissa και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά ξύνοντας τον πάτο καλά με μια ξύλινη κουτάλα. Ρίχνουμε την φυτική κρέμα και αποσύρουμε.

2) Παράλληλα βράζουμε τα ζυμαρικά για 1 λεπτό λιγότερο από τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία. Κρατάμε 100 ml νερό από το βράσιμο των ζυμαρικών και σουρώνουμε. Βάζουμε την σάλτσα σε μέτρια φωτιά και μόλις πάρει βράση προσθέτουμε το νερό από τα ζυμαρικά, το σπανάκι και ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να πέσει σε όγκο και να δέσει η σάλτσα.

3) Τέλος προσθέτουμε τα ζυμαρικά ανακατεύουμε και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αλμυρό τυρί της επιλογής μας.

