



Εύκολα ζυμαρικά με αβοκάντο

Μερίδες: 3-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5 λεπτά

Υλικά για τα ζυμαρικά:

1 ώριμο αβοκάντο (περίπου 130 γρ.)
150 γρ. αλεύρι για όλες τι χρήσεις
1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
αλάτι

Υλικά για το σερβίρισμα:

βούτυρο της επιλογής μας ή ελαιόλαδο
φύλλα φρέσκου βασιλικού
αλμυρό τυρί της επιλογής μας, τριμμένο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Πολτοποιούμε το αβοκάντο με πιρούνι και το βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, αλατίζουμε ελαφρώς και ανακατεύουμε καλά, μέχρι να έχουμε ενιαίο μαλακό ζυμάρι.
- 2) Χωρίζουμε τη ζύμη σε μικρότερα κομμάτια, πλάθουμε κάθε κομμάτι σε κύλινδρο και τον κόβουμε σε λεπτά, μικρά κομμάτια. Πλάθουμε κάθε κομματάκι ζύμης σε μπαλίτσα και το πιέζουμε με το δάχτυλο μας: θέλουμε να δημιουργηθεί ένα βαθούλωμα στη μέση και ένα μικρό γείσο γύρω γύρω (βλ. video). Επαναλαμβάνουμε για όλη τη ζύμη.
- 3) Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό, αφήνουμε να πάρει βράση και αλατίζουμε. Ρίχνουμε τα ζυμαρικά και τα αφήνουμε να βράσουν περίπου 1-2 λεπτά: θα επιπλέουν στην επιφάνεια. Τα μεταφέρουμε σε σουρωτήρι με τρυπητή κουτάλα.
- 4) Ζεσταίνουμε λίγο βούτυρο ή ελαιόλαδο σε τηγάνι σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε τα ζυμαρικά ανακατεύοντας συνεχώς για 2-3 λεπτά. Αν θέλουμε -όσο σοτάρουμε- προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ψιλοκομμένο βασιλικό.
- 5) Μεταφέρουμε τα ζυμαρικά σε πιάτο, πασπαλίζουμε με τριμμένο τυρί και σερβίρουμε. Εναλλακτικά τα μεταφέρουμε σε σάλτσα της επιλογής μας, ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν και σερβίρουμε.

