



Κρεμώδης & “βουτυρένια” μακαρονάδα με πράσα

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 35-40 λεπτά

Υλικά για τη μακαρονάδα:

3-4 κ.σ. φυτικό βούτυρο

4-5 πράσα, κομμένα σε λεπτές φέτες

3 σκελίδες σκόρδο, κομμένα στη μέση

2 κ.σ. [διατροφική μαγιά](#) ή αλμυρό τυρί της επιλογής μας

500 γρ. λιγκουίνι ή άλλο ζυμαρικό της επιλογής μας

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τα breadcrumbs:

150-200 γρ. ψωμί, θρυμματισμένο

½ κ.γλ. σκόρδο σκόνη

1 κ.σ. [Italian mix](#) ή 1 κ.γλ. ξερή ρίγανη

3 κ.σ. ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για σερβίρισμα:

breadcrumbs με μυρωδικά

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και το αφήνουμε να λιώσει, προσθέτουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τα πράσα, τα σκόρδα και αλατοπιπερώνουμε. Αφήνουμε να μαγειρευτούν για 10-15 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν ελαφρώς.

2) Μεταφέρουμε τα μισά πράσα και τα σκόρδα σε επεξεργαστή τροφίμων και πολτοποιούμε μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα. Επιστρεφουμε την σάλτσα στο τηγάνι με τα υπόλοιπα πράσα.

3) Γεμίζουμε μία μεγάλη κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε και αφήνουμε να πάρει βράση. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε τα ζυμαρικά και αφήνουμε να βράσουν για το μικρότερο χρόνο που αναγράφει η συσκευασία.

4) Παράλληλα ετοιμάζουμε τα breadcrumbs. Σε μπολ βάζουμε το θρυμματισμένο ψωμί, περιχύνουμε με το ελαιόλαδο, προσθέτουμε τα μυρωδικά, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε. Απλώνουμε σε ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 200°C για 10 λεπτά ή στο airfryer στους 180°C για 5-10 λεπτά, ανακατεύοντας στα μισά του χρόνου.

5) Μεταφέρουμε κατευθείαν τα ζυμαρικά στο τηγάνι με τη σάλτσα χωρίς να τα σουρώσουμε. Προσθέτουμε τη διατροφική μαγιά και μια κουτάλα νερό από τον ζωμό των ζυμαρικών και ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα από τη σάλτσα.

6) Σερβίρουμε με τα breadcrumbs και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.