

# المعكرونة القشدية بالأفوكادو

## المكوّنات:

- 12 أوقية من السباغيتي الجافة أو المعكرونة
- 2 أفوكادو متوسطة ناضجة ، مقطعة الى النصف ومقشرة
- 1/2 كوب أوراق الريحان الطازجة
- نصف كوب من أوراق السبانخ
- 2 فصوص ثوم
- ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون الطازج
- 1 ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ كوب من زيت الزيتون
- شرائح جبنة بارميزان (اختياري)
- طماطم كرزية (اختياري)
- أوراق الريحان الطازجة المفرومة (اختياري)

## المعدات التي ستحتاج إليها:

أكواب قياس وملاعق

سكين

لوح تقطيع

وعاء كبير x2

مصفاة

خلاط

ملقط

## طريقة التحضير:

طهي المعكرونة: دع وعاء كبير من الماء المملح ليغلي. أضف المعكرونة واطبخها حتى تصبح طرية، من 8 إلى 10 دقائق، أو حسب اتجاهات الحزمة. في هذه الأثناء، اصنع الصلصة.

الصلصة: ضع الأفوكادو في خلاط. أضف الريحان والسبانخ والثوم وعصير الليمون والملح. امزجها حتى تصبح ناعمة، حوالي 1 دقيقة. اترك الخلاط شغال، ورش رذاذ زيت الزيتون وامزج المكونات حتى تدمج؛ ضعها جانبا.

تصفية المعكرونة: صفي المعكرونة في مصفاة، ثم انقلها إلى وعاء كبير.

اخلط المعكرونة بالصلصة: اسكب الصلصة من الخلاط على المعكرونة واقلبها.

تقدم على الفور.

\*\*يمكن تخزين بقايا الطعام في حاوية محكمة الغلق في الثلاجة لمدة تصل إلى 3 أيام، ولكن قد يغمق اللون.