

Spaghetti aztechi

Gli spaghetti aztechi prendono questo originale nome dai frutti esotici che li arricchiscono di nuovi sapori colorati, freschi ed invitanti, si preparerà il sugo con i pomodori, il basilico e l'olio e successivamente verranno aggiunti i funghi, a fine cottura si uniranno gli avocados puliti e senza nocciolo e lo yogurt e la salsa andrà poi a condire la pasta scolata al dente.



INGREDIENTI

- 500 g Spaghetti
- 2 Avocado
- 600 g Pomodori
- 200 g Yogurt bianco
- 50 g Funghi secchi
- q.b. Olio di oliva
- q.b. Basilico
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Preparate il sugo con il pomodoro, il basilico e l'olio, quindi aggiungete i funghi tagliati a pezzi ed aggiustate di pepe.



Sbucciate gli avocado, eliminate i noccioli, tagliate a cubetti la polpa, quindi aggiungetela alla salsa. Fate cuocere per qualche minuto, poi unite lo yogurt.



Condite gli spaghetti che avrete lessato al dente, mescolate bene e servite.