



TAGLIATELLE CACAO E AVENA CON CREMA D'AVOCADO

(veganizzabile facendo le tagliatelle senza l'uovo)

Per la pasta:

200 g di farina tipo 2

100 g di farina di avena

2 uova

2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

2 cucchiaini rasi di cacao

una presa di sale

acqua q.b. se serve

Mischiare le farine col sale e il cacao. Aggiungere le uova, l'olio e se serve l'acqua (dipende dal tipo di farina) e impastare pochi minuti fino ad avere una palla omogenea.

Lasciare riposare coperto per un'oretta e poi stendere e tagliare. Io congelo subito la pasta. Ne vengono 4 porzioni.

Per la crema di avocado (per due):

1 avocado grande o due piccoli

1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva

una presa di sale

una spolverata di pepe nero

polvere d'arancia e menta secca tritata (opzionali)

Schiacciare con la forchetta l'avocado e unire gli altri ingredienti, scolare la pasta e condirla mescolando bene in zuppiera o anche in padella per scaldarla ma senza cuocere troppo, si può allungare leggermente il sugo con l'acqua di cottura della pasta.

*

<http://www.stellapederzoli.it/tagliatelle-cacao-e-avena-con-crema-di-avocado/>