

Μακαρονάδα με ελαφριά κρέμα από κουνουπίδι

Μια υπέροχη πρωτότυπη μακαρονάδα, εναλλακτική της ελληνικής "καρμπονάρας" που συνήθως περιέχει κρέμα γάλακτος. Σε αυτή τη συνταγή η κρέμα αντικαθίσταται από βελούδινη κρέμα κουνουπιδιού, ελαφριά και πεντανόστιμη! Δοκιμάστε τη, θα ξετρελαθείτε!!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο μακαρόνια

1 μέτριο κουνουπίδι

5-6 μανιτάρια σε φέτες

4 λωρίδες μπέικον

1 σκελίδα σκόρδο

1 κουταλιά βούτυρο ή μαργαρίνη

3-4 κουταλιές της σούπας τριμμένο κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα

Αλάτι και πιπέρι

Μακαρονάδα με ελαφριά κρέμα από κουνουπίδι

Εκτέλεση συνταγής

Για τα μακαρόνια βράζουμε νερό σε κατσαρόλα και το αλατίζουμε. Βράζουμε τα μακαρόνια και τα σουρώνουμε.

Παράλληλα, σε άλλη κατσαρόλα βάζουμε το κουνουπίδι να βράσει.

Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες και το μπέικον σε λωρίδες. Σε τηγάνι σωτάρουμε το μπέικον και τα μανιτάρια. Προσθέτουμε προς το τέλος του σωταρίσματος και το σκόρδο τριμμένο. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.

Σε μπλέντερ βάζουμε το βρασμένο κουνουπίδι. Βάζουμε το βούτυρο, το τυρί και 2-3 κουταλιές της σούπας από το νερό που έβρασε το κουνουπίδι. Πολτοποιούμε την κρέμα κουνουπιδιού. Δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε ανάλογα τα γούστα μας.

Σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε τα μακαρόνια, τα μανιτάρια και το μπέικον και τα ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και την κρέμα κουνουπιδιού και ανακατεύουμε ξανά.

Σερβίρουμε και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με λίγο ακόμα τριμμένο τυράκι.

Καλή όρεξη!

Μακαρονάδα με ελαφριά κρέμα από κουνουπίδι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε νερό σε κατσαρόλα και το αλατίζουμε. Βράζουμε τα μακαρόνια και τα σουρώνουμε.
- 2 Παράλληλα, σε άλλη κατσαρόλα βάζουμε το κουνουπίδι να βράσει.
- 3 Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες και το μπέικον σε λωρίδες. Σε τηγάνι σωτάρουμε το μπέικον και τα μανιτάρια.
- 4 Προσθέτουμε προς το τέλος του σωταρίσματος και το σκόρδο τριμμένο. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.
- 5 Σε μπλέντερ βάζουμε το βρασμένο κουνουπίδι. Βάζουμε το βούτυρο, το τυρί και 2-3 κουταλιές της σούπας από το νερό που έβρασε το κουνουπίδι. Πολτοποιούμε την κρέμα κουνουπιδιού. Δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε ανάλογα τα γούστα μας.
- 6 Σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε τα μακαρόνια, τα μανιτάρια και το μπέικον και τα ανακατεύουμε. Προσθέτουμε και την κρέμα κουνουπιδιού και ανακατεύουμε ξανά.
- 7 Σερβίρουμε και πασπαλίζουμε αν θέλουμε με λίγο ακόμα τριμμένο τυράκι.- Καλή όρεξη!