



Πράσινα ζυμαρικά με κεφτεδάκια κοτόπουλου

Ζυμαρικά με κοτόπουλο που θα λατρέψει όλη η οικογένεια

Προετοιμασία

- Ξεκινήστε να φτιάχνετε τα κεφτεδάκια κοτόπουλου. Για επιπλέον γεύση προσθέστε λίγο πιπέρι και αλάτι στον κιμά. Ψήστε μέχρι να ροδίσουν
- Ζεστάνετε το ζωμό κοτόπουλου σε μια κατσαρόλα και μαγειρέψτε τον κατεψυγμένο αρακά για 15 λεπτά. Προσθέστε τη φυτική κρέμα σόγιας Alpro και το σπανάκι. Χτυπήστε στο μπλέντερ όλα τα υλικά μέχρι το μίγμα να γίνει μια λεία σάλτσα. Προσθέσετε κάρυ, αλάτι και πιπέρι.
- Παράλληλα, βράστε τα ζυμαρικά μέχρι να γίνουν al dente.
- Μόλις βράσουν, ανακατέψτε τη σάλτσα και προσθέστε τα κεφτεδάκια κοτόπουλου. Διακοσμήστε με φύλλα σπανάκι και σερβίρετε τα ζυμαρικά ζεστά.



4 ???????



30?????

Συστατικά

- 450 g κιμάς απο κοτόπουλο
- 600 g κατεψυγμένος αρακάς
- 50 g σπανάκι
- 250 g ζυμαρικά
- 160 ml ζωμός κότας (ή 1/2 κύβος ζωμός κότας σε 160 ml νερό)
- 250 ml φυτική κρέμα μαγειρικής Alpro
- 1 κουταλιά της σούπας κάρρυ
- αλάτι και πιπέρι