

Spaghettis carbonara

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Quantité : 4 personnes

Ingédients

- 380 g de spaghettis
- 200 g de tofu fumé
- 250 g de yaourt nature (végétal!)
- sel, poivre

Préparation

Mettre de l'eau à bouillir pour les spaghettis.

Couper le tofu fumé en lamelles.

Mettre les spaghettis à cuire.

Faire revenir le tofu dans de l'huile d'olive.

Mélanger le sel et le poivre au yaourt.

Prélever une louche d'eau de cuisson des spaghettis.

Ajouter les spaghettis cuites et égouttées au tofu.

Ajouter la sauce et l'eau de cuisson.

Catégorie : Pâtes & Riz

Samedi 19 octobre 2019

mimmydou.fr