Farfalle Vegetariane alla Curcuma

TEMPI DI PREPARAZIONE	15 minuti
TEMPO DI COTTURA	30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di pasta di semola
- 1 cipolla piccola
- 200 g di IL MORBIDINO VALSOIA
- 150 g di piselli freschi sgranati o surgelati
- 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA (10 g)
- 1 pizzico di curcuma
- Sale

Procedimento

1. Fate cuocere insieme, in acqua bollente leggermente salata, i piselli e la pasta.

2. Nel frattempo, mondate la cipolla, sbucciatela e tagliatela finemente; quindi fatela rosolare in un tegame con 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA.

3. Frullate IL MORBIDINO VALSOIA con 2 cucchiai di acqua di cottura della pasta e 1 pizzico di curcuma.

4. Versate la crema ottenuta nella padella con la cipolla e cuocete a fuoco lento ancora per qualche minuto aggiungendo, se necessario, mezzo mestolo di acqua della pasta.

5. Scolate la pasta al dente, versatela insieme ai piselli nella padella e fate saltare. Mescolate bene e fate restringere la crema per 2-3 minuti. Spegnete il fuoco e servite subito la pasta ben calda.