

Farfalle Vegetariane alla Scarola



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 320 di pasta di semola formato farfalle
- / g 75 di BURGER VALSOIA (1 burger)
- / 1 cespo di scarola di circa g 400
- / 2 cucchiaini di capperi tritati
- / 12 olive nere denocciolate
- / 1 spicchio d'aglio sbucciato
- / g 50 di OLIO DI SOIA VALSOIA
- / (5 cucchiaini)
- / sale

Procedimento

1. Mondate e lavate bene la scarola, quindi tagliatela a listarelle; sbucciate lo spicchio d'aglio.
2. In una padella antiaderente fate scaldare 4 cucchiaini di OLIO DI SOIA VALSOIA con l'aglio, unite la scarola e fatela saltare aggiungendo un poco di acqua ogni tanto.
3. In un padellino antiaderente cuocete il BURGER VALSOIA, girandolo una volta a metà cottura. Tritate i capperi e sminuzzate le olive e il BURGER VALSOIA e distribuite il tutto sulla scarola per far insaporire qualche minuto; quindi togliete dal fuoco.
4. Nel frattempo, cuocete al dente le farfalle in abbondante acqua leggermente salata; appena cotte scolatele e mettetele in una zuppiera. Condite la pasta con la scarola e 1 cucchiaino di OLIO DI SOIA VALSOIA a crudo; mescolate bene e servite.