

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 cucchiaini 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.