

Fusilli Integrali Vegani alla Zucca



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 320 di pasta integrale formato fusilli (o altra pasta corta)
- / g 400 di polpa di zucca
- / g 500 di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA
- / 1/2 porro
- / 1 spicchio d'aglio
- / 1 ciuffo di prezzemolo
- / sale

Procedimento

1. Tagliate la polpa della zucca a fettine. Mondate e lavate il porro e tritatelo grossolanamente. Mondate e sbucciate l'aglio e tritatelo finemente.
2. Mettete la zucca, il porro e l'aglio in una casseruola, unite SOYADRINK CLASSICO VALSOIA e cuocete a fuoco basso fino a far diventare la zucca molto morbida. Regolate di sale e mescolate bene.
3. Togliete dal fuoco e schiacciate la zucca con una forchetta; mondate, lavate e tritate finemente il prezzemolo e unitene 1 cucchiaio alla zucca.
4. Nel frattempo, fate cuocere la pasta integrale in abbondante acqua leggermente salata, scolatela e conditela con la salsa alla zucca.