Spaghetti Vegani con Cipollotti

TEMPI DI PREPARAZIONE	10 minuti
TEMPO DI COTTURA	10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 320 di pasta di semola formato spaghetti
- g 200 di cipollotti
- g 200 di TENEROTTA VALSOIA
- g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA
- (4 cucchiai)
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- sale

Procedimento

1. Mondate i cipollotti, lavateli, asciugateli e tagliateli a rondelle sottili.

2. In una padella antiaderente, scaldate a fuoco basso l'OLIO DI SOIA VALSOIA, unite il curry e tostatelo per qualche secondo, quindi unite i cipollotti. Cuoceteli a fuoco basso, coperti, per 5 minuti, regolate di sale, unite la TENEROTTA VALSOIA, mescolate delicatamente per 1 minuto e spegnete il fuoco.

3. Nel frattempo fate lessare al dente gli spaghetti in acqua bollente leggermente salata; scolateli, versateli nella padella con i cipollotti e fateli saltare per 2 minuti, mescolando bene. Spegnete il fuoco e servite.