

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 cucchiari)
- / 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.