

Emanuela Barbero
Alessandro Cattelan
Annalaura Sagramora

La Cucina Etica

Il più completo ricettario
di cucina vegan



FUSILLI DELIZIA

PER 4 PERSONE

400 g di pasta corta
(meglio fusilli)
3 grossi porri
200 ml di panna
di soia
1/2 cucchiaino di
mild curry (curry non
piccante)*
1 cucchiaino di
margarina
1 dado vegetale



❖ Tagliate i porri a rondelle sottili. Mettete in una padella la margarina, lasciatela sciogliere, e versate i porri tagliati.

❖ Saltateli brevemente a fuoco basso.

❖ Aggiungete poca acqua ai porri, un dado vegetale e 1/2 cucchiaino di mild curry.

❖ Mescolate bene e lasciate cuocere a fuoco basso. I porri non devono imbiandire. Se l'acqua dovesse consumarsi aggiungetene ancora un po'.

❖ Quando i porri saranno cotti, lasciate consumare l'acqua eventualmente residua, aggiungete la panna di soia, mescolate bene e spegnete il fuoco.

❖ Nel frattempo avrete fatto cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolatela e versatela nella padella con la salsa ai porri e saltate il tutto mescolando per 1 minuto.

❖ Servite subito.

