

Fusilli 30-70 con Curry di Verdure

INGREDIENTI (PER 3/4 PERSONE)

220 gr. di fusilli 30-70, ½ peperone rosso e ½ peperone giallo, 1 zucchina, 1 carota, 1 cipollotto, 1 cucchiaio abbondante di curry dolce, sale, pepe, olio extravergine.

PREPARAZIONE

Lavare e pulire le verdure. Affettare sottilmente carote, zucchine e cipollotto; tagliare a bastoncini i peperoni. Stufare il cipollotto in padella con un filo d'olio extravergine, un pizzico di sale e pepe. Aggiungere la carota ed i peperoni e proseguire la cottura. Unire infine la zucchina ed il curry e lasciare insaporire. Lessare i fusilli in abbondante acqua leggermente salata. Scolarli al dente ed unirli al curry di verdure. Mantecare i fusilli in padella aggiungendo qualche cucchiaio d'acqua di cottura. Disporre nei piatti e condire con un filo d'olio extravergine.

