



Ingredienti

1/2 broccolo lessato
1 cipolla
crema di avena
1 cucchiaino di curcuma
200 g di pasta
olio d'oliva
sale

Preparazione

In una padella mettiamo a rosolare con l'olio la cipolla e poi aggiungere il broccolo spadellando e spapolandolo in padella con un cucchiaio di legno, aggiungiamo poi 1/2 bicchiere d'acqua e spadelliamo.

Intanto mettiamo a cuocere la pasta.

Appena il nostro broccolo sarà ben amalgamato con la cipolla aggiungiamo la curcuma e la crema d'avena.

Una volta cotta la pasta, scoliamola, e versiamola nella padella con il nostro condimento. Spadelliamo, amalgamiamo bene condimento e pasta e serviamo.

Pasta broccoli arriminata in padella

Venerdì 13 Gennaio 2012 00:33 -
