Ingredienti per 2 persone
170 g di spaghetti freschi
1/2 cavolo verza+1 cipolla--->per la ricetta della crema guardate qui .
1 pizzico di curcuma in polvere
30 g di caciotta affumicata tagliata a dadini piccoli
Sale
Olio evo
Una manciata di mandorle tostate spezzate

Preparazione
Una volta cotti gli spaghetti scoliamoli e saltiamoli in padella con la nostra crema di verza ed un pizzico di curcuma, insieme alla caciotta che si fonderà in breve tempo.
Poi togliamo dal fuoco e con una forchetta arrotoliamo dei nidi di spaghetti e con l'aiuto di un cucchiaio poggiamoli sul piatto su cui li serviremo.

Guarniamo con una manciata di mandorle sopra ed una spruzzatina di salsa di pomodoro al basilico fresco.
Fa la sua bella figura a tavola! Ed il gusto leggero e rotondo di tutto il piatto, farà il resto!