



Ingredienti per 2 persone

170 g di pasta lunga (io ho usato le bavette)

1 Finocchio lavato e tagliato a pezzetti

1/2 porro lavato e affettato finemente

1 peperone rosso lavato e tagliato a dadini di 1 cm

Olio evo

Sale

1 cucchiaino di curcuma

Preparazione

Sbollentiamo il finocchio con la metà del porro, del sale e la curcuma.

Quando tutto sarà morbido passiamolo al mixer.

Quindi saltiamo in una padella il peperone con il porro rimanente, olio evo, e sale.

Intanto occupiamoci di cuocere la pasta.

Una volta cotta mescoliamo tutto insieme nella pentola sopra un fuoco leggero: pasta, crema di finocchi e peperone.

Quindi serviamo, se ci va facendo dei piccoli "nidi" di pasta.

Abbiamo appena preparato un piatto vegan, ricco, nutriente ma leggero e gustoso.

Facile no?