

Ingredienti per 2 persone
8 pomodori secchi tagliati a pezzetti
50 g di noci sgusciate e sbriciolate a mano
100 ml di crema di soia (sostituta della panna da cucina)
1 cipolla pelata, lavata ed affettata finemente
150 g di piselli secchi già cotti
160 g di spaghetti integrali
Olio evo
Acqua
Sale

Preparazione
Mentre in una pentola con acqua salata cuociamo gli spaghetti, in una padella facciamo scaldare in filo di olio su cui soffriggeremo la cipolla. Poi, una volta cotti, aggiungeremo gli

spaghetti scolati insieme ai pomodori, la crema di soia ed i piselli. Spadelliamo e poi dividiamo nei due piatti e guarniamo con le noci.

Ecco fatto! :)