

PASTA ALLA CARBONARA VEGETALE

Ingredienti:

Pasta corta possibilmente liscia

1 cipolla

1 panetto tofu affumicato

1 conf. panna di soia o crema di riso, zafferano, shoyu

Latte di soia q.b.

olio evo

Preparazione:

Soffriggere la cipolla e il tofu tagliato a dadini. A parte mescolare la panna con lo zafferano e lo shoyu e del latte di soia, far cuocere qualche minuto. Quando la pasta è cotta versarla nella padella dove hai fatto il soffritto e per ultimo aggiungere la panna con lo zafferano. Mescolare bene. Se il tutto rimane troppo denso regolare con un po' di acqua della pasta.