



PASTA AL CURRY CON ZUCCHINE E PEPERONI

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

350 g di garganelli all'uovo
due zucchine medie
un peperone rosso
un peperone giallo
q. b. di Olio Extravergine di Oliva DANTE
3-4 cucchiaini di crema di cocco per cucinare
mezza cipolla tritata
2-3 cucchiaini di curry extra piccante
mezzo porro tritato
una carota

Preparazione:

Per prima cosa lavate e tagliate a dadini i peperoni, la carota e le zucchine, dopodichè metteteli da parte. Prendete una padella antiaderente ed aggiungete dell'olio extra vergine di oliva, il porro e la cipolla tritati: fate rosolare per 2 minuti, quindi unite i peperoni, la carota e le zucchine a dadini, aggiungete il curry e la crema di cocco per cucinare, dopodichè fate cuocere il tutto per circa 10-15 minuti a fuoco medio. Nel frattempo, cuocete i garganelli (o altra pasta corta che preferite) in una pentola con abbondante acqua salata, per il tempo di cottura indicato sulla confezione; una volta cotti, scolate i garganelli e versateli in padella, assieme alle verdure al curry, e fate amalgamare il tutto per un paio di minuti, mescolando di tanto in tanto con un mestolo, dopodichè servite a tavola la pasta ancora calda.