SPAGHETTI INTEGRALI CON TACCHINO, CARCIOFI E SALSA AL CURRY



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g spaghetti integrali
- 120g petto di tacchino a cubetti
- 120g Carciofi a Fettine Trifolati
- 200g panna fresca
- 20g Preparato per Roux Bianco
- 10g Curry Delhi Style
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- In abbondante acqua salata procedere alla cottura della pasta.
- A parte in un pentolino preparare la salsa al curry facendo innanzitutto bollire la panna, aggiungere il roux e una volta ottenuta una crema aggiungere il curry delhi.
- In una padella soffriggere con dell'olio il petto di tacchino, aggiungere i carciofi e gli spaghetti e saltare ripetutamente aggiungendo un poco d'olio e del prezzemolo.
- In una fondina calda mettere 2 cucchiai di salsa al curry e posizionarci al centro gli spaghetti.
- Guarnire a piacere e servire ben caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi a Fettine Trifolati



Preparato per Roux Bianco



Curry Delhi Style



Olio Extra Vergine di Oliva



Prezzemolo - Liofilizzato



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso