

Spaghetti con carote al curry.

E' una ricetta un po' insolita ma di successo garantito.

Per 3 persone di appetito robusto

4-5 carote pelate e grattugiate a fili lunghi. Utilizzare solo la parte esterna più rossa. Quella interna, più fibrosa, la si può mangiare cucinando...

Una cipolla media

300g di spaghetti. Vanno bene anche le trenette, specie se integrali

Olio, sale e peperoncino (poco)

Curry dolce, indiano.

Abbondante parmigiano

Far passare la cipolla affettata fine con olio e un po' d'acqua, aggiungere le carote e portarle a cottura (al dente), aggiungere uno-due cucchiaini di curry.

Salare e mettere il peperoncino. Poco se il curry è piccante. Regolarsi assaggiando. Il curry essendo una miscela di spezie non è mai uguale. Bisogna provare e conoscere quello che si ha in casa.

Cuocere la pasta, scolarla e aggiungerla alle carote e cipolla. Il sugo deve essere morbido e non troppo asciutto. Eventualmente aggiungere un cucchiaio d'acqua calda di cottura della pasta.

Aggiungere il parmigiano e servire.

Variante: al posto della pasta si può usare riso integrale o farro. In questo caso non mettere il parmigiano ma spolverare di prezzemolo.

Col riso e col farro è un piatto buono anche freddo.

Con questa pasta ci vedo bene un rosè corposo, magari corso.