

## Carbonara vegetariana



Esecuzione: Facile

Preparazione: 5

Cottura: 11

Dosi per 4 persone

Metti a bollire la pentola per cuocere la pasta, sala e porta ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, butta gli spaghetti. Mentre cuociono prepara il condimento: mescola a freddo un bicchiere di latte di soia con un cucchiaino di maizena e uno di farina di ceci, sala, pepa, aggiungi un pizzico di curcuma e lascia riposare.

Nel frattempo soffriggi un piccolo porro tritato in una padella con un filo d'olio d'oliva, poco dopo aggiungi 150g di tofu affumicato a dadini e lascia insaporire per qualche minuto.

Aggiungi il composto preparato in precedenza mescolando con un cucchiaino di legno, scola la pasta ancora al dente e finiscila di cuocere per un ulteriore minuto nella padella aggiungendo un cucchiaino di olio extra vergine di oliva. Servi con una spolverata di pepe.

### Ingredienti per 4 persone

- 400g pasta lunga

- 1 bicchiere latte di soia
- maizena
- farina di ceci
- curcuma
- 1 piccolo porro
- olio EV d'oliva
- sale
- pepe