

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. Focchi 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 cucchiaini di salsa al curry e posizionarci al centro gli spaghetti.
- Guarnire a piacere e servire ben caldo.

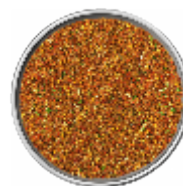
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Carciofi a Fette
Trifolati**



**Preparato per Roux
Bianco**



Curry Delhi Style



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Prezzemolo -
Liofilizzato**



Focchi di Sale Marino



**Pepe Nero Macinato
Grosso**