

PASTA E BROCCOLI ALL'ORIENTALE

Ricetta di *Mara Armani*

INGREDIENTI (per 4 persone)

320 gr della tipologia di pasta prediletta
2 broccoli
2 spicchi d'aglio
1 tazza di brodo vegetale
2 cucchiai di soia senza sale
12 mandorle pelate
1 peperoncino
olio EVO
sale/pepe q.b.



PREPARAZIONE

Lavate e mondate i broccoli. Con una forbice o un coltellino affilato, staccate le cimette e tenetele da parte. Recuperate anche i gambi, eliminando la parte esterna e riduceteli a quadratini che, approfittando dell'acqua di cottura della pasta, andrete a bollire per una decina di minuti. Scolateli con una schiumarola e, con il minipimer, riducete i gambi lessati a una purea, che terrete da parte per decorare il piatto. Aggiungete olio e acqua di cottura al fine di ottenere un composto liscio e lucido.

Nel frattempo, preparate il condimento: in una padella antiaderente, lasciate soffriggere l'olio, il peperoncino, l'aglio privato dell'anima e le cimette dei broccoli. Fate insaporire, addizionate la soia e il brodo. Fate emulsionare il tutto, aggiustate di sale e tenete in caldo.

Fate una julienne con le mandorle.

Nel frattempo, cuocete la pasta, che avrete premura di scolare con qualche minuto d'anticipo, al fine di risottarla nel condimento a fuoco vivace.

Impattate, decorando a piacimento con l'emulsione di gambi di broccolo (ad esempio, spennellando il fondo del piatto), lucidando con olio EVO la vostra pasta e spolverizzando con le mandorle.