

SPAGHETTI DI VERDURA CON FONDUTA DI PECORINO, PISELLI E NOCI

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 zucchine
4 carote
200 g di piselli verdoni
1 cipolla rossa di Tropea
olio EVO
(per la fonduta)
100 g di pecorino romano
150 ml di panna liquida fresca
sale/pepe q.b.
noce moscata
(per il topping)
6 noci
20 taralli integrali
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
olio evo



PREPARAZIONE

Sgusciate le noci e tritatele grossolanamente.

Frantumate i taralli.

Tostateli in una padella con un filo d'olio, peperoncino e aglio in camicia.

Pulite i piselli, sgranandoli dal baccello. Lasciateli cuocere in acqua bollente salata per circa 20 minuti. Toglieteli da cottura, trasferendoli con una schiumarola in acqua e ghiaccio.

Sbucciate le carote.

Con un affettaverdure a spirale, create degli **spaghetti di verdura** con carote e zucchine.

Tritate la cipolla.

Rosolatela con un filo d'olio e saltate gli **spaghetti di verdura** e i piselli in padella.

Grattugiate il pecorino romano.

Amalgamatelo con la panna, aggiungete una grattugiata di noce moscata e regolate di sale e pepe.

Lasciateli riposare almeno 15 minuti e poi cuocete a fuoco dolce, rimestando con una frusta e lasciando addensare leggermente.

Impiattate come da immagine, adagiando gli **spaghetti di verdura** a nido, inondando con la fonduta al pecorino romano e rifinendo il tutto con una polverizzata di noci e taralli integrali.