

PENNE IN INSALATA AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 2 cucchiaini di curry,
- 1 cucchiaio di farina,
- 20 cl di brodo,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 1 cetriolo dolce piccolo,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio e lasciatevi appassire una cipolla tagliata a fettine molto sottili aggiungendo un cucchiaio d'acqua e un pizzico di sale.

Continuate la cottura finché diventa trasparente.

Aggiungete il curry, mescolate per alcuni secondi, spolverizzate con la farina e amalgamate.

Versate il brodo, fate bollire a fuoco basso per circa un quarto d'ora mescolando spesso.

Ritirate e lasciate raffreddare.

Lessate le penne, scolatele al dente, mettetele nel piatto da portata e amalgamatele con la panna.

Lasciatele raffreddare senza metterle in frigorifero.

Pulite il cetriolo, tagliatelo a dadini molto piccoli.

Poco prima di servire condite le penne con la salsa al curry.

Cospargete con la dadolata di cetriolo.