

PRIMI PIATTI

Spaghetti all'hawaiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- poco prezzemolo
- 2 peperoni
- 50 g di pinoli
- 2 bustine di zafferano
- poco curry
- 3 peperoncini
- 75 ml di panna vegetale
- 400 g di spaghetti.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a fettine la cipolla.

Mettetela in un wok (oppure una padella dai bordi alti) insieme all'olio ed al prezzemolo e

fate rosolare.



2 Tagliare a strisce i peperoni.



3 Fate tostare i pinoli in una padella.



- 4 Aggiungete i peperoni nella wok, quando questi sono quasi pronti unite i pinoli, lo zafferano, il curry, i peperoncini e fate cuocere 5 minuti senza scordarsi di mescolare.



5 Unite la panna e fate cuocere 2 minuti.



- 6 Fate lessare in una pentola con abbondante acqua salata gli spaghetti, quando sono cotti uniteli al condimento, mescolare e servite.



