

Spaghetti con barbabietola teriyaki e formaggio

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per la pasta:

- 800 g** di barbabietola, cotta e sbucciata
Olio vegetale
- 150 ml** Salsa Wok - Teriyaki Kikkoman
- 200 g** di scalogni, tagliati a dadini
- 1 l** di succo di barbabietola
- 250 g** di burro
Sale
Pepe
- 1 kg** di spaghetti crudi
- 200 g** di foglie giovani di bietola (bietolina)

Per il topping:

- 100 g** di noci sgusciate, tostate e tritate
- 300 g** di crema di formaggio di capra

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Taglia la barbabietola in tocchetti, saltala in poco olio e aggiungi la Salsa Teriyaki Kikkoman. Tieni in caldo fino al momento di servire.

Passaggio 2

Fai soffriggere gli scalogni in poco olio, poi aggiungi il succo di barbabietola. Porta a ebollizione, incorpora il burro mescolando e aggiusta di sale e pepe. Cuoci gli spaghetti molto al dente seguendo le istruzioni sulla confezione, quindi trasferiscili nel succo di barbabietola. Prosegui la cottura per altri 1-2 minuti, finché il succo non si addensa leggermente. Aggiungi le foglie di bietola e mescola. Le foglie dovrebbero rimanere leggermente croccanti.

Passaggio 3

Arrotola gli spaghetti a nido e disponili nei piatti. Sistema la barbabietola teriyaki intorno agli spaghetti e completa con le noci tritate e il formaggio di capra.