

PASTA WOK AL LIMONE E PEPERONCINO

PER 4 PERSONE

- 1** cucchiaio di olio d'oliva
- 2** cipollotti
- 2** spicchi d'aglio
- 1** peperoncino rosso
senza semi, tagliato ad anelli
- 150g** di broccoli
a rosette
- 80g** di zucchini
a strisce
- 200g** di spaghetti
- Buccia grattugiata**
e succo di 1 limone biologico
- 1** mazzetto di basilico
- 7,5 dl** di brodo vegetale
- 100g** di piselli surgelati
- Sale e pepe**

Scaldare l'olio in una padella grande (abbastanza capiente per contenere gli spaghetti in orizzontale). Rosolare i cipollotti per circa 5 minuti.

Unire l'aglio e il peperoncino e farli rosolare brevemente. Aggiungere in padella i broccoli, gli zucchini, gli spaghetti, la buccia di limone e metà del basilico. Versare il brodo, portare a ebollizione e cuocere per circa 8 minuti a fuoco medio.

Aggiungere i piselli e il succo di limone e finire di cuocere per 2 minuti, finché gli spaghetti non saranno al dente. Aggiungere il basilico restante e regolare di sale e di pepe.

