



 **DIFFICOLTÀ** : ALTA

 **PREPARAZIONE** : 35 MIN

 **COTTURA** : 20 MIN

INGREDIENTI

- SPAGHETTI
- TOFU AFFUMICATO (EX GUANCIALE)
- PANNA DI SOIA (EX ALBUME)
- CURCUMA (EX TUORLO)
- FARINA DI CECI (EX PECORINO)
- OLIO, SALE, PEPE Q.B. (GLI ORIGINALI)




PRESENTAZIONE


Una **storia horror** di sole due parole, il cui finale mette a dura prova la convalida della cittadinanza italiana.

L'ossimoro per eccellenza della cucina nazionale questo mese a Robie Food: la "carbonara" vegana.

PREPARAZIONE


Una ricetta che rispetto, anche se scrivo **"carbonara"** con una **lacrima sul viso**.

Mettete a cuocere gli spaghetti in **acqua bollente** salata, scolandoli  solo quando la cottura sarà al dente. Evitate di lanciarli sui muri della cucina, **assaggiateli!**

 **Tagliate a cubetti il tofu** affumicato e fatelo saltare in padella con dell'olio EVO finché non sarà ben abbrustolito.

Nel mentre, **preparate il sugo** che vi vieterà l'ingresso nella Città Eterna unendo farina di ceci, panna di soia, curcuma, sale, pepe e, ad esagerare, del lievito alimentare.

Continuare a leggere con cautela... **Spadellate gli spaghetti** con il tofu affumicato.

Infine, a fiamma accesa, **amalgamate il sugo** alla pasta e mescolate, aggiungendo a vostra discrezione dell'acqua di cottura. 

Guarnite con pepe nero ed erba cipollina, se volete infliggere il colpo di grazia.

LEVEL 'SCOMUNICA'



**NON ADATTO A CHI È DI ROMA
ED È GIÀ DEBOLE DI CUORE.**

**MENTRE STATE METTENDO GLI SPAGHETTI
A BOLLIRE... SPEZZATELI!**

**QUESTA RICETTA SI AUTODISTRUGGERÀ
TRA 10 SECONDI.**

RICORDATE IL DETTO:

**L'APPETITO VIEN MANGIANDO...
MA A VOLTE ANCHE IL RIGURGITO!**