Pomì
O Così. O Pomì.

Amatriciana Vegana



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Alloro: 1 foglia
- Bucatini: 400 g
- Cipolla dorata: 1
- Olio extra vergine di oliva: qb
- Pepe: a piacere
- Sale: a piacere
- Seitan fresco: 200 g

Preparazione

1. Tagliate la cipolla a fette non troppo sottili e soffriggete a fuoco basso, con un goccio di olio extra vergine e una foglia di alloro.
2. Una volta appassita la cipolla, aggiungete il seitan tagliato a listarelle e lasciate cuocere.
3. Versate la **Passata di Pomodoro biologica Pomì** e fate cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso fino a che non si è ben addensata.
4. Insaporite con sale e abbondante pepe macinato fresco.
5. Lessate i bucatini in abbondante acqua salata e saltateli in padella con la salsa amatriciana.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 600 g

