

## Amatriciana Vegana



**Tempo di preparazione:** 25 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Passata di pomodoro biologica 500g 600 g
- **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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

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. Una volta appassita la cipolla, aggiungete il seitan tagliato a listarelle e lasciate cuocere.

Versate la **Passata di Pomodoro biologica Pomi** e fate cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso fino a che non si è ben addensata. Insaporite con sale e abbondante pepe macinato fresco.

Lessate i bucatini in abbondante acqua salata e saltateli in padella con la salsa amatriciana.