Pomì
O Così. O Pomì.

Ragù di seitan e semi di sesamo



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Pepe: a piacere
- Sale: qb
- Seitan al naturale: 400 g
- Semi di sesamo: 1 manciata
- Vino bianco: 1 bicchiere

Preparazione

1. Tritate la cipolla finissima e soffriggetela in padella con un filo d’olio, aggiungete il seitan tagliato a dadini piccolissimi. Una volta soffritto, sfumate con il vino bianco.
2. Evaporato il vino aggiungete i semi di sesamo e la **Passata Rustica Pomì**, cuocete per 20 minuti a fuoco moderato, aggiustate di sale e pepe.
3. Lessate la pasta preferita e saltatela insieme al sugo.

For this recipe we used:

Passata Rustica 100 g

