

Ragù di seitan e semi di sesamo



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Passata Rustica 700g 100 g
- Aglio 1 spicchio
- Cipolla 1
- Pepe a piacere
- Sale qb
- Seitan al naturale 400 g
- Semi di sesamo 1 manciata
- Vino bianco 1 bicchiere

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

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.

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.

Lessate la pasta preferita e saltatela insieme al sugo.