

## 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.