Pasta con ragù di broccoli



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: mezzo bicchiere
- Aglio: uno spicchio
- Broccoli: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pasta: 300 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: uno
- Sale: q.b.

Preparazione

La pasta con ragù di broccoli è un primo autunnale davvero buonissimo. È un'alternativa vegetariana al classico ragù di carne, si prepara con pochi e semplici ingredienti ed è davvero squisito, è un sughetto cremoso, perfetto per condire la pasta!

1. Pulite i broccoli e tagliate le varie cimette.
2. Versate l'olio in padella e fate soffriggere lo spicchio di aglio tritato ed il peperoncino, unite i broccoli e lasciateli rosolare per un paio di minuti.
3. Eliminate il peperoncino e aggiungete ***Passata Classica Pomì***, l'acqua, sale, pepe e lasciate cuocere il sugo per 30-35 minuti, i broccoli devono disfarsi.
4. Cuocete la pasta, scolatela al dente e conditela con il sugo appena preparato.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

