Pomì
O Così. O Pomì.

Ragù vegetariano alle noci

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua o brodo vegetale: q.b.
- Aglio: 3 spicchi
- Cannella in polvere: 1 cucchiaino
- Cipolla bianca: 1
- Concentrato di pomodoro: 3 cucchiai
- Gherigli di noce: 600 gr
- Noce moscata: 1 grattatina
- Olio extra vergine d'oliva: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Vino rosso: 1 bicchiere

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 gr

Preparazione

In una pentola antiaderente fate un bel soffritto di aglio e cipolla tritati con poco olio d'oliva (le noci sono abbastanza oleose).
Tritate le noci grossolanamente, al coltello o rompendole con le mani, ed aggiungetele al soffritto.
I pezzettini di noce dovrebbero avere più o meno la dimensione irregolare della carne trita nel ragù tradizionale.
Tostate le noci in padella per qualche minuto, mescolando frequentemente per non farle bruciare, poi sfumate col vino.
Quando il vino è evaporato, aggiungete il **pomodoro a cubetti Pomì**, concentrato e spezie, più due bei bicchieri d'acqua o brodo.
Fate sobbollire il sugo coperto, a fuoco basso, per un'ora e mezza circa, poi aggiustate di sale e pepe.
Tenete il sugo in caldo fino al momento di condirci la pasta e saltate.