

Pasta con ragù di broccoli



Tempo di preparazione: 0 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Pomi L+ 500g 500 gr
- Acqua mezzo bicchiere
- Aglio uno spicchio
- Broccoli 500 gr
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Pasta 300 gr
- Pepe nero q.b.
- Peperoncino uno
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 **Pomì L+**, 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.

- *Elena Laudicina*