

Pranzo

Uno squisito carnevale veg, con il sugo 2.0



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	4	Media



Ingredienti

- 400 gr di Sedani rigati
- 500 gr di pomodori pelati
- ½ bicchiere di vino rosso
- 1 Cipolla
- 2 Carote intere di Naturizia
- Basilico q.b.
- Olio Evo
- Sale e pepe q.b.
- Parmigiano Regiano



Preparazione

Preparare un battuto con carota Naturizia, **sedano** e **cipolla**.

Farlo dorare a fuoco basso per 10 minuti in una pentola con un filo di olio extravergine di oliva.

Quando saranno appassiti, sfumare con il **vino rosso** e lasciare evaporare. Successivamente aggiungere il **pomodoro** e lasciar cuocere lentamente, facendo restringere il sugo.

Infine, aromatizzare con del **basilico**, insaporire con del sale e lasciar cuocere a fuoco medio basso.

Quando il sugo avrà inebriato la cucina del suo profumo, aggiungere il pepe a piacimento e condire la pasta a 5 buchi.

Tutti a tavola, adesso!
