

## PASTA AL RAGU' VEGETALE

### *Ingredienti:*

1 cipolla piccola

2 carote

1 gambo di sedano

700 g passata pomodoro

1 bicchiere vino bianco (fac.)

150 g seitan

100 g tempeh

shoyu q.b.

sale

olio evo

### *Preparazione:*

Tritare le verdure, riporle in una pentola con l'olio, mezzo bicchiere d'acqua e far rosolare per qualche minuto; quindi unire il vino e farlo evaporare. A questo punto aggiungere il pomodoro, mezzo bicchiere d'acqua, portare ad ebollizione, mettere il coperchio e cuocere per 45 minuti. Regolare il gusto aggiungendo un p&grave; di shoyu e condirvi la

pasta o altro cereale.