

ראגו סייטן וזרעי שומשום

min זמן הכנה: 25

קושי: קל

מצרכים

- בצל: 1 חתוך דק
- זרעי שומשום: כף גדושה
- יין לבן: 1 כוס
- מלח: לפי הטעם
- סייטן: 400 גרם
- פלפל: לפי הטעם
- שום: שן שום אחת



הכנה

טחנו את הבצל דק דק, וטגנו אותו במחבת עם מעט שמן זית. הוסיפו את הסייטן שנחתך לקוביות קטנטנות. לאחר מספר דקות מיזגו את היין פנימה והמשיכו לבשל. הוסיפו את זרעי שומשום ורוטב העגבניות המסוננות של פומי, בשלו למשך 20 דקות באש בינונית ותבלו לפי הטעם. הצעת הגשה: הרתיחו את הפסטה המועדפת עליכם והקפיצו אותה לתוך הראגו הטרי.

למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 100 גרם

