

Ragù Vegetariano



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 150 di BURGER VALSOIA (2 burger surgelati)
- / g 80 di carote
- / g 80 di cipolle
- / g 100 di sedano
- / g 100 di zucchine
- / g 100 di melanzane
- / g 200 di polpa di pomodoro
- / g 40 di OLIO DI SOIA (4 cucchiaini)
- / 1 ciuffo di basilico
- / sale

Procedimento

1. Mondate e lavate le verdure, quindi tagliatele a dadini.

2. In un tegame antiaderente fate rosolare per qualche minuto le cipolle, le carote e il sedano con l'OLIO DI SOIA. Unite i BURGER VALSOIA e cuoceteli con le verdure per 5 minuti, avendo cura di girarli una volta. Con i rebbi di una forchetta sbriciolate quindi i BURGER VALSOIA. Aggiungete le zucchine, mescolate, unite le melanzane e lasciate rosolare per un paio di minuti.

3. Tagliate la polpa di pomodoro a cubetti e aggiungetela nel tegame insieme a qualche foglia di basilico. Regolate di sale e cuocete a fuoco vivace per una decina di minuti mescolando spesso; infine abbassate un poco la fiamma e ultimate la cottura del ragù vegetariano.