

Ragù di tofu e verdure

250 grammi di tofu
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
800 grammi di pomodori
1 decilitro di vino bianco
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino raso di sale
peperoncino



FACILEeBUONO

Per un piatto di maccheroni



Peliamo e tagliamo a tocchetti i pomodori.
Laviamo e tritiamo le verdure.
Mettiamo in una pentola l'olio d'oliva e rosoliamo per bene le verdure.
Aggiungiamo il tofu schiacciato e sbriciolato con l'aiuto di una forchetta.
Rimestiamo e incorporiamo il vino bianco lasciandolo sfumare.
A questo punto mettiamo i pomodori, il sale e un poco di peperoncino.
Proseguiamo la cottura per mezz'ora.

È un sugo diverso dal solito ma delizioso e leggero.

Questa ricetta del ragù di tofu e verdure è adatto per condire un bel piatto di maccheroni.