

TAGLIATELLE MACROBIOTICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo tagliatelle fresche biologiche,
- 100 g di granulare di soia,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 250 g di salsa di pomodoro,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 50 g di funghi secchi già ammollati,
- sale,
- olio d'oliva extra-vergine.

Cuocete per circa 15 minuti il granulare di soia in abbondante acqua bollente salata, scolatelo, strizzatelo con le mani. Fate un battuto con tutti gli odori e soffriggetelo in 3 cucchiaini di olio in una capace casseruola. Unite il granulare e fate insaporire mescolando spesso per almeno 15 minuti ; unite i funghi ammollati spezzettati e bagnate con il vino, fatelo evaporare. Unite la salsa di pomodoro, regolate di sale e fate cuocere a fuoco bassissimo per almeno 1 ora, unendo via via l'acqua di ammollo dei funghi precedentemente filtrata. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolatele e conditele con il ragù.