

RAGÙ BOLOGNESE DI SOIA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di granuli di soia
- 50 g di prosciutto cotto
- 150 g di pomodori pelati
- 2 cucchiaini di vino bianco secco
- 1/2 cipolla
- olio di semi
- sale
- pepe

Reidratare i granuli.

Far soffriggere a fuoco lento nell'olio la cipolla ed il prosciutto tritato per 10 minuti.

Unire il vino e lasciarlo evaporare.

Unire i pelati ed i granuli e procedere con la cottura per 25-30 minuti a fuoco lento finché il sugo sia ben addensato.

Salare e pepare.