



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001182**

**Registrata in data 28 Mar 2017 alle ore 09:03**

**da ROSA DEL GAUDO**

## Italian Vegan Experience

Tagliatelle di Gragnano con porri, tofu e sesamo su crema di pomodoro. Un tricolore vegano ricco di sapore: il rosso del pomodoro, il verde del porro e il bianco della pasta.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### Ingredienti per 4 persone

160 g di tagliatelle "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"

100 g di porro

80 g di tofu

n. 1 cucchiaino di semi di sesamo

n. 1 scalogno

250 g di passata di pomodoro "la Fiammante"

olio extravergine d'oliva q.b.

origano q.b.

basilico fresco q.b.

sale q.b.

### Preparazione

Per prima cosa preparare il sugo. Tritare finemente lo scalogno e farlo soffriggere in una padella con un po' d'olio extravergine d'oliva. Aggiungere la passata di pomodoro, salare, insaporire con un pizzico di origano e qualche foglia di basilico spezzettata con le mani.

Fare cuocere il sugo di pomodoro per venti minuti.

Nel frattempo tagliare il porro per il lungo, a listarelle della stessa larghezza delle tagliatelle. Tagliare il tofu a piccoli dadini.

In una pentola antiaderente tostare i semi di sesamo con un pizzico di sale (sono pronti quando iniziano a scoppiettare) toglierli dalla padella per evitare che si brucino e tenerli da parte.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione. Negli ultimi cinque minuti di cottura aggiungere nella pentola della pasta le strisce di porro.

Scolare le tagliatelle insieme ai porri e condirle con poco olio.

Sul fondo del piatto versare qualche cucchiaino di sugo di pomodoro, adagiarvi sopra le tagliatelle, una manciata di tofu a pezzettini e spolverizzare con i semi di sesamo tostati.