

## Ragù di nocciole

*Il ragù di nocciole è un condimento vegetale molto ricco e saporito. Scopri come prepararlo con pochi e semplici ingredienti.*



Oggi ti proponiamo una **ricetta** per preparare un **condimento vegetale** al 100%: il **ragù di nocciole**. È ottimo per condire della **pasta**, ma puoi utilizzarlo anche per insaporire le **lasagne** o per accompagnare un **purè di patate** o la **polenta**. Poi puoi divertirti come vuoi! Sperimenta nella tua cucina aggiungendo a piacere dei **funghi secchi**. Ricorda sempre di ammollarli e tritarli finemente.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 40 min.**

### Ingredienti

**Per 4 persone**

150 g di nocciole pelate e tostate

**500 ml di passata di pomodoro Passo dopo Passo Despar**

1 bicchiere di vino bianco

1 cipolla dorata

1 gambo di sedano

1 carota

2 foglie di alloro

2 foglie di salvia

1 rametto di rosmarino

2 spicchi di aglio

1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

1 cucchiaino di paprika affumicata

**Olio extra vergine di oliva 100% italiano Despar Premium q.b.**

Sale q.b.

Pepe q.b.

### Procedimento

1. Trita finemente le nocciole in un mixer da cucina e mettile da parte.

2. Trita finemente la cipolla, il sedano e la carota; trasferiscili in un tegame capiente, aggiungi le erbe aromatiche e l'aglio pelato e schiacciato.

3. Aggiungi 3-4 cucchiaini di olio, un pizzico di sale e lascia cuocere a fiamma bassa 5 minuti.

4. Aggiungi le nocciole e lascia rosolare 5 minuti; sfuma con il vino. Dopo qualche minuto, aggiungi anche la passata di pomodoro, il concentrato di pomodoro, la paprika e 1 bicchiere circa di acqua.

5. Regola di sale e pepe e prosegui la cottura a fiamma bassa per circa 35-40 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto; il ragù deve essere abbastanza ristretto.

6. Aggiungi poca acqua calda all'occorrenza; a fine cottura toglì l'aglio e le erbe aromatiche e, se preferisci, frulla una parte del ragù con un frullatore a immersione.
7. Servi il ragù con pasta integrale.