



## Receta

### Ingredientes

- 1 bandeja de boloñesa vegana Trevijano
- 1 berenjena mediana
- 125g de queso ricotta
- 2 cdas aceite de oliva virgen extra
- 4g de sal
- Hojas de albahaca fresca



**Boloñesa vegana**

### Preparación

**1** – Para empezar, lavamos y cortamos la berenjena a dados pequeños y los sofreímos en una sartén, con una cucharada de AOVE y una pizca de sal, durante unos 10 minutos a fuego medio. Remueve para que no se pegue.

**2** – Mientras se dora la berenjena, añadimos la pasta a una cazuela caliente con un par de cucharadas de aceite de oliva y sal al gusto, removemos 2 minutos y añadimos 600ml de agua caliente. Cuando empiece a hervir, cocinamos 11 minutos a fuego medio sin tapar y removiendo de vez en cuando.

**3** – Servimos la pasta con los daditos de berenjena, una cucharada de ricotta y hojas de albahaca fresca. ¡A disfrutar de una Comida Sincera!



Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	762 kJ 181 kcal
Grasas (g)	4
de las cuales Saturadas (g)	0,9
Hidratos de carbono (g)	26
Fibra alimentaria (g)	3,9
Proteínas (g)	10
Sal (g)	1,1