



## Paste cu soia si sos de rosii

### Ingrediente

- 17.5 g MAGGI Secretul Gustului Legume
- 500 g soia boabe
- 700 g Paste
- 60 g Ceapa
- 80 g Morcov
- 40 g Telina
- 50 ml Ulei de floarea soarelui
- 70 g Pasta de tomate
- 1 catel Usturoi
- 1 lingurita Piper negru
- 5 g Cimbru uscat
- 150 g Parmezan
- 6 frunze Busuioc proaspat

### Instructiuni

1. Se pune pe foc o oala cu apa in care se presara MAGGI Secretul Gustului Legume. Odata ajuns in clocot, se adauga soia si se fierbe timp de 30 de minute.
2. Separat, se fierb pastele in apa cu sare timp de 10 minute, apoi se strecoara.
3. Se toaca marunt ceapa, morcovul si telina si se calesc in ulei. Dupa ce s-au inmuierat legumele, se adauga pasta de tomate, usturoiul pisat, soia scursa, MAGGI Secretul Gustului Legume, piperul, cimbrul si putina apa cat sa acopere legumele.
4. Se lasa la fiert timp de 20 de minute, amestecand mereu.
5. Pastele se aseaza pe un platou, peste care se toarna sosul de rosii cu soia.
6. Se asezoneaza cu parmezan ras si frunzulite de busuioc.

### Nutritie

Carbohidrați	86.66 g
Energie	735.67 kcal
grăsimi	26.57 g
Proteină	42.61 g

72 Min

8 Portii