

Seitan in umido con funghi porcini

Scritto da Cristina Bruno

Sabato 14 Gennaio 2012 11:19 - Ultimo aggiornamento Lunedì 10 Settembre 2012 13:05

Seitan in umido con porcini

Per i vegetariani, ma non solo per loro, ecco una ricetta appetitosa a base di seitan. La preparazione è quella tipica in umido con l'aggiunta dei porcini.



Dosi per quattro persone: 4 porzioni di seitan, sale, olio, peperoncino, cipolla, passata di pomodoro, 250 gr di funghi porcini cotti.

Far soffriggere con un cucchiaio d'olio la cipolla tagliata finemente. Quando la cipolla è imbriondata aggiungere la passata e salare. Infine aggiungere il seitan tagliato a pezzetti e un pizzico di peperoncino. Cucinare per alcuni minuti e a fine cottura aggiungere i funghi porcini già cotti. Servire caldo.