

Polpette di seitan in salsa curry

di Angela Orioli



Ingredienti:

400 gr di seitan

2 porri

1 uovo

sale

pepe

2 cucchiaini di curcuma

1 cucchiaino di curry

6/7 cucchiai di pan grattato

Procedimento:

Tritate seitan e porri e mescolate con l'uovo, curcuma, pan grattato, sale e pepe. Formate delle polpette e cucinatele in una padella dove avrete stemperato il curry con un po' d'acqua. Cucinate a fuoco lento e padella coperta per 15/20 minuti e servire caldo, magari con un contorno di purea di patate.

