Seitan, finferli grigliati e ristretto di juice di pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Brodo vegetale: q.b.
- Farina di farro integrale: q.b.
- Finferli grandi: 4
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale:
- Seitan: 8 fettine

Preparazione

1. Impanare con la farina le fettine di seitan e cuocerle in padella, 2 minuti per lato, con un filo di olio caldo, aggiungere sale e pepe.
2. Aggiungere poi un mestolo di brodo vegetale e cuocere per 5 minuti, fino a che non si è creata una salsa.
3. Fatta questa operazione, pulire i finferli e dividerli in due, così da ottenere 8 parti.
4. Passare i finferli su una griglia o in alternativa una padella, aggiungere sale e pepe.
5. Ora su una teglia da forno formare delle torrette composte dei seguenti strati: seitan, finferli, seitan, finferli.
6. Cuocere le torrette in forno per circa 5 minuti a 170 gradi.
7. Nel frattempo fare bollire sul fuoco un bicchiere di **Passata Classica**: una volta arrivato ad ebollizione, spegnere il fuoco, salare e pepare.
8. In una ciotola a parte, sciogliere 10 grammi di fecola di patate in due dita di acqua fredda: fare sciogliere bene la fecola e versarla poi nella Juice di Pomodoro fino a creare una crema.
9. Se il risultato non fosse sufficientemente denso, aggiungere gradualmente altra fecola.
10. Impiattare le torrette di seitan e finferli condite con il ristretto di juice di pomodoro.

For this recipe we used:

Passata Classica q.b.

