Amatriciana di Seitan



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: a piacere
- Cipolla: 1
- Sale grosso: q.b.
- Seitan: 240 gr
- Spaghetti: 500 gr

Preparazione

Prepariamo il sugo tagliando il seitan a dadini e soffriggiamolo in padella con 1 cipolla tritata grossa e il basilico.
Una volta ben rosolati aggiungiamo la **Passata di Pomodoro Bio Pomì**.

Lessiamo gli spaghetti nel frattempo in abbondante acqua salata, una volta cotti, li scoliamo, li saltiamo in padella con il sugo e li serviamo con una foglia di basilico fresco.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica

