

Amatriciana di Seitan



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Passata di pomodoro biologica 500g
- **Ingredienti**
 - Basilico a piacere
 - Cipolla 1
 - Sale grosso q.b.
 - Seitan 240 gr
 - Spaghetti 500 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi**

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.