



Ingredienti

3 fettine sottili di seitan tagliate a straccetti sottili sottili (per farlo in casa [cliccate qui](#)).

1 patata media, pelata, lavata e tagliata a dadini

100 g circa di porro lavato e affettato finemente

Brodo di seitan o di verdure

Olio evo

Preparazione

In una padella ampia lasciamo scaldare un filo d'olio su cui verseremo le patate ed il porro saltandoli un po', e poi ammorbidiremo per circa 15 minuti con del brodo vegetale (quello del seitan, se lo abbiamo fatto in casa, va benissimo).

Aggiungiamo dopo il seitan e spadelliamolo insieme alle patate con il porro, e dopo qualche minuto avremo ottenuto un invitante pasticcio che potremo servire caldo come piatto unico!

Facile no?