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?