



SEITAN ARROSTITO CON SEMI DI SESAMO E CREMA DI PATATE ALLA CURCUMA

Ingredienti

800 gr. di seitan naturale
foglie di alloro
scorze di limone
tamari
semi di sesamo
patata
100 gr. di latte di soia
curcuma
sale integrale
pepe

Procedimento

Tagliare a pezzi regolari il seitan e saltarlo in una padella con l'alloro e le scorze di limone fino a renderlo croccante all'esterno.
Bagnare i pezzetti di seitan con gocce di tamari e continuare la cottura fino a colorarli in modo uniforme.

Passare metà dei pezzetti nei semi di sesamo e tenerli in caldo.

In un pentolino unire il latte di soia e la patata precedentemente tagliata a pezzi.

Ultimare con la curcuma, sale e pepe.

Adagiare sul fondo dei piatti i cubi di seitan alternati tra loro, decorati con erbe fresche e la buccia di limone grattata.