

Casarecce amb seitan i bolets



Encara tinc un handicap amb el seitan, el trobo soso i intento donar-li vida intentant fer receptes vistoses.

Per 4 persones

Temps: 30 min

Ingredients:

- – 350 gr de casarecce
- – 1 llauna de rovellons
- – 3 talls de seitan
- – 1 ceba gran
- – Llavors de sesam
- – Orega
- – 1 fulla de llorer
- – Sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Bullim la pasta amb aigua, sal i llorer. Escorrem i reservem.

PAS 2: Tallem la ceba petita i fem un sofregit. A la meitat hi afegim els rovellons tallats a tires i acabem de sofregir-ho tot.

PAS 3: Tallem el seitan a daus i els saltem i amb el sofregit anterior. Afegim orenga i llavors de sesam.

PAS 4: Afegim la pasta i remenem bé. Ara ja podem servir.







Bon Profit!