



# SEITAN AL LIMONE

## CREMOSO E DELIZIOSO!

Partiamo da un soffritto  
con olio cipolla e salvia

A cui aggiungeremo  
la scorza di un limone non trattato

Tagliamo il seitan a cubetti e lo infariniamo bene,  
lo mettiamo in padella e lo rosoliamo  
Aggiungeremo il succo di un limone  
Poi un bicchiere di acqua e spadelliamo

Copriamo e lasciamo andare altri 5 minuti



[www.semplicementealex.com](http://www.semplicementealex.com)  
[@semplicementealex3](https://www.instagram.com/semplicementealex3)  
[semplicementealex3@gmail.com](mailto:semplicementealex3@gmail.com)