# CRUMBLE DI TOFU, FUNGHI E RAPE ARROSTITE



## Menù-Zutaten

240 g Solofungo Poker Natura - FVP

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

## Zutaten

480 g Tofu

20 g Curcuma

90 ml Salsa di soia

480 g Rape arrostite

q.b. Germogli misti

q.b. Rametto timo

q.b. Olio semi di sesamo tostato

**Chef:** Maurizio Ferrari

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Per 6 persone

In una ciotola sbriciolare il tofu con le mani, incorporavi la curcuma e saltare in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva. Aggiustare di sale e pepe. In un'altra padella mettere un filo d'olio di sesamo tostato e il timo e saltarvi i Funghi con la salsa di soia. Disporre il tofu al centro del piatto, aggiungere i Funghi, le rape ed ultimare con un filo d'Olio extra vergine d'oliva. Guarnire con germogli misti.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)