

CRUMBLE DI TOFU, FUNGHI E RAPE ARROSTITE



Ingrédients Menù

240 g Solofungo Poker Natura - FVP
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

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

Sans gluten

Préparation

Per 6 persone

In una ciotola sbriciolare il tofu con le mani, incorporare 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.