TOFU ALLA CURCUMA, CREMA DI CAVOLO VIOLA E FUNGHI



Ingrédients Menù

40 g. Solofungo Poker Natura - FVP

50 g. Cavolo viola pronto - Z8P

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe

q.b. Origano Fresco

3 g. Curcuma

80 g. Tofu

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 1 Persona

In una ciotola sbriciolate il tofu con le mani, incorporate la curcuma e saltate in padella con un filo d'olio, aggiustare di sale e pepe. In un'altra padella con un filo di olio soffriggere i funghi con un rametto di origano . Scaldare il cavolo viola con un mestolo di acqua, sale, pepe e qualche foglia di origano e frullare. Disporre qualche cucchiaio di crema di cavolo sul piatto con sopra il tofu e i funghi. Ultimare con qualche foglia di origano e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)