CRUMBLE DI TOFU, FUNGHI E RAPE ARROSTITE

Ingredienti Menù

240 g Solofungo Poker Natura - FVP

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

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

Senza glutine

Procedimento

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
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)