

TOFU ALLA CURCUMA, CREMA DI CAVOLO VIOLA E FUNGHI



Ingredienti Menù

40 g. Solofungo Poker Natura - FVP
50 g. Cavolo viola pronto - Z8P
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe
q.b. Origano Fresco
3 g. Curcuma
80 g. Tofu

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

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 cucchiaino 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.