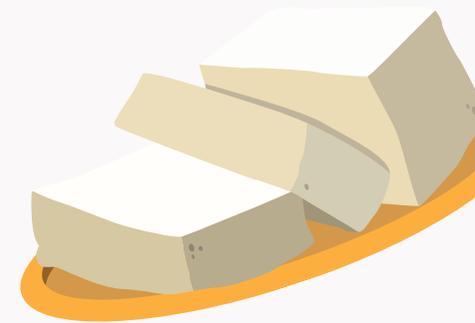


# Fettine di tofu con cipolla cremosa in agrodolce



## INGREDIENTI

### Ingredienti per 4 persone

- Gr. 250 di tofu
- Q.b. salsa di soia tamari o shoyu
- 1 cipolla dorata di grosse dimensioni
- 1 cucchiaio di malto di riso
- 3 cucchiaini di aceto di riso
- 1 cucchiaino di succo di zenzero
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale non raffinato

## PROCEDIMENTO

In una piccola pentola portate a bollore dell'acqua salata; aggiungete il panetto di tofu e lasciate sobbollire per 10 minuti a fiamma bassa. Con una schiumarola togliete il tofu, lasciate raffreddare e successivamente tagliatelo a fettine sottili. Versate la salsa di soia in un piattino e disponete il tofu lasciandolo marinare per il tempo di cottura della cipolla. In una padella o pentola di coccio (la cipolla stufata viene buonissima) scaldate l'olio e versate la cipolla tagliata a mezzaluna sottile; mettete la fiamma al massimo e lasciate rosolare per qualche minuto e salate.



# Fettine di tofu con cipolla cremosa in agrodolce

A questo punto mettete la fiamma al minimo, coprite con un coperchio e fate cuocere per 30 minuti avendo cura di tenere la cipolla mescolata per evitare che si attacchi alla pentola.

Aggiungete il malto e amalgamate bene alla cipolla; aggiungete l'aceto e lasciate sfumare; in ultimo unite lo zenzero e levate dal fuoco.

In un piatto di portata disponete la cipolla su tutta la sua superficie e adagiatevi il tofu scolato della marinatura che potrete usare in un'altra ricetta.

Per dare colore al piatto potete guarnire con dell'erba cipollina, la parte verde del cipollotto o del prezzemolo tritato.

\*La difficoltà media è data dal cuocere la cipolla nella sua acqua senza aggiungerne di ulteriore.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

