



# // Cubetti di tofu fritti con salsa di soia e sesamo tostato //

**il classico**



Ricetta per 2-4 persone:

Provate questa ricetta anche con semi di girasole al posto del sesamo.

## Ingredienti

200	g	di Taifun Tofu Naturale
3	cucchiaini	di olio
5	cucchiaini	di salsa di soia (shoyu)
2	cucchiaini	di semi di sesamo

## Suggerimento

## Preparazione

asciugare il tofu con carta da cucina dopo averlo tolto dall'involucro e tagliarlo a cubetti da 1 cm. Scaldare una padella e tostare il sesamo senza aggiunta di olio. Mettere da parte il sesamo. Nella padella ancora calda, aggiungere l'olio e friggerlo a fuoco medio i cubetti di tofu da entrambi i lati fino ad ottenere un colore dorato, quindi sfumarli con salsa di soia fino a far evaporare il liquido in eccesso. Infine aggiungere il sesamo precedentemente tostato.

Gustare da solo, ad esempio in insalata, o aggiungere ai piatti di verdure, riso o pasta.

Ci sono molte ricette per le verdure in padella. Affinché rimangano al dente bisogna prestare attenzione ai tempi di cottura: le carote cuociono più a lungo degli zucchini, i cavoli più dei germogli. Cucinare, quindi, le verdure una dopo l'altra a seconda dei tempi di cottura e, solo alla fine, aggiungere il tofu e sfumare con brodo vegetale.

