



Omelette vegana con Tofu Affumicato e Tofu Naturale



Ricetta per 2 persone:

Suggerimento

Servire l'omelette con pomodori, funghi o peperoni.

Ingredienti

400	g	di Taifun Tofu Naturale
100	g	di Taifun Tofu Vellutato
100	g	di Taifun Tofu Affumicato
50	g	di olio di semi di girasole
1	ml	di cipolla, piccola
1		di curry
1	cucchiaino	di raso di sale
1	cucchiaino	di noce moscata, macinata
1	pizzico	di pepe bianco
1	pizzico	di erbe aromatiche e foglie d'insalata per guarnire

Preparazione

Scolare il Tofu Naturale, schiacciarlo con una forchetta ed aggiungere di volta in volta il sale, il pepe, la noce moscata, il curry e il Tofu Vellutato fino ad ottenere un' unica massa.

Tagliare il Tofu affumicato a dadetti ed arrostarlo in una padella con l'olio di semi di girasole già caldo; unire in seguito la cipolla tritata e stufarla brevemente.

Aggiungere la massa di Tofu Naturale, preparata in precedenza, e arrostito il tutto mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Infine, formare una mezzaluna e friggerla brevemente.

Guarnire a piacere con foglie di insalata ed erbe aromatiche.

