



// Tofu al basilico con  
pomodoro ed una marinata  
di aceto balsamico //

---



# Tofu Basilico con pomodoro ed una marinata di aceto balsamico



Ricetta per 4 persone:

## Ingredienti:

- 2 confezioni di Taifun Tofu Basilico
- 45 pomodori
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto balsamico bianco
- 1/2 mazzetto di basilico fresco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 pizzico di sale e di pepe macinati al momento
- 4 cucchiaini di pinoli tostiti
- crema di aceto balsamico
- un poco parmigiano a scaglie

## Preparazione:

Preparare una marinata saporita composta da olio d'oliva, aceto balsamico, sale e pepe macinati al momento. Lavare ed asciugare il basilico fresco mettendo da parte le cime per decorare. Separare poi le foglie dal gambo, tagliarle a striscioline ed aggiungerle alla marinata.

Lavare ed asciugare i pomodori e, dopo aver estratto i semi, tagliarli ottenendo 24 fette. Lasciarli scolare in un passino. Tagliare il Tofu Basilico ottenendo 12 fette regolari da mettere in infusione nella marinata e lasciarle riposare per 15 minuti.

Infine stendere le fette di tofu su di un piatto alternandole alle fette di pomodoro precedentemente tagliate e spruzzarle con un po' di marinata. Decorare con le cime di basilico e il parmigiano.

Servire con pane ciabatta.