



// Tortino vegano di tofu con chili e porro //



Ricetta per 4-6 persone:

Suggerimento

Da gustare anche freddo con una vinaigrette di erbe aromatiche o con la Remoulade di tofu. Cotto, si conserva in frigorifero per 3 giorni.

Ingredienti

800	g	di Taifun Tofu Naturale con siero
75	ml	di olio vegetale
3		porri
2		peperoncini rossi freschi
1	cucchiaino	di brodo vegetale, granulato
1	cucchiaino	raso di sale
1	pizzico	di noce moscata, macinata
1	pizzico	di pepe
2	cucchiaini	di succo di limone

Preparazione

Asciugare il Tofu Naturale con carta da cucina, tagliarlo e frullarlo con le spezie, il sale ed il brodo vegetale. Aggiungere di volta in volta il succo di limone e l'olio in modo da ottenere una massa omogenea, da insaporire con pepe e noce moscata.

Lavare e tagliare a fettine il peperoncino ed il porro e mescolarli alla massa di tofu. Prendere una forma rettangolare per dolci (da 1000 ml) e foderare l'interno con pellicola da cucina in modo che fuoriesca da tutti i lati, riempirla con la massa di tofu e ripiegare la pellicola in modo da coprirla completamente.

Mettere la forma per dolci a bagnomaria in forno a 130 C°. Lasciarla riscaldare per 40/50 minuti, tirarla fuori dal forno, lasciarla riposare per 5 minuti e poi rovesciarla. Tagliarla a fette e servire a piacimento con insalate o altri contorni.

