



# // Cubetti di tofu fritti con verdure e funghi in padella //



Ricetta per 4 persone:

## SSuggerimento

Servire la pietanza con riso o pasta. È possibile usare vari tipi di funghi.

## Ingredienti

400	g	di Taifun Tofu Naturale
300	g	di funghi porcini o prataioli
2-3		cipolline fresche
150	g	di carote
100	g	di taccole
150	ml	di brodo vegetale
1		cipolla piccola
6	cucchiaini	di olio vegetale
1	cucchiaino	di curry dolce
2		peperoncini rossi dolci
1	cucchiaino	di salsa di soia (shoyu)
		sale e pepe da macinare freschi q.b.

## Preparazione

Asciugare il tofu con carta da cucina e tagliarlo a cubetti. Lavare e tagliare a rondelle le cipolline fresche ed i peperoncini. Pelare e tritare la cipolla. Pulire i funghi e, dopo aver staccato i gambi, tagliarli in quattro; infine, pelare e tagliare le carote. Pulire le taccole e tagliarle a listarelle larghe 2 cm.

Riscaldare metà dell'olio in una padella di ghisa oppure in un wok e arrostitire i cubetti di Tofu a fuoco medio, mescolando spesso, fino a farli dorare, quindi aggiungere la salsa di soia e farli brevemente saltare. Messa da parte i cubetti, scaldare l'olio restante e stufare la cipolla tagliata a dadini ed il peperoncino. Aggiungere, poi, le carote e le taccole cucinandole per 5 minuti. Cospargere con il curry e mescolare bene. Aggiungere i funghi e cucinarli per altri 3 minuti. Infine, unire i cubetti di tofu e le cipolline fresche; diluire con il brodo vegetale e far bollire brevemente. Salare e pepare a piacere.

