

Insalata di tofu, porri e fagioli

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 12 Aprile 2012 08:45 - Ultimo aggiornamento Giovedì 12 Aprile 2012 15:09

Un'alternativa ai nervetti con fagioli e cipolle.

I nervetti con fagioli e cipolle sono un **antipasto** tipico della **cucina veneziana**. Ne ripropongo una **versione**

vegetariana

sostituendo i nervetti con il tofu. I due alimenti scambiati sono di per se stessi quasi privi di gusto e lo "catturano" da ciò che li accompagna.



Dosi per quattro persone: 200 gr di tofu, 1 porro, 250 gr di fagioli borlotti già pronti, sale, olio, pepe.

Tagliare il porro a rondelle sottili e il tofu a quadrati. Unire il tutto ai fagioli e condire con olio, sale e pepe. Servire freddo.