

Tofu con i funghi

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 28 Gennaio 2013 09:23 - Ultimo aggiornamento Lunedì 28 Gennaio 2013 09:30

Tofu con i funghi

Ecco un'altra semplice ricetta vegetariana a base di tofu. Aglio, prezzemolo e peperoncino creano una prima base di sapore a cui poi aggiungeremo quello dei funghi.



Dosi per quattro persone: 250 gr di tofu, 400 gr di funghi champignon già cotti, sale, olio, aglio, peperoncino, prezzemolo.

Tagliare il tofu a dadini e metterlo in una pentola. Aggiungere sale, olio, peperoncino, aglio e prezzemolo e lasciarlo insaporire per una decina di minuti. Quindi accendere il fuoco e aggiungere i funghi. Riscaldare per una decina di minuti e servire.