

SECONDI PIATTI

Spiedini al tofu

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di tofu
1 zuccina
16 funghetti
16 olive nere snocciolate
2 pomodori
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
un pizzico di peperoncino rosso in polvere
1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate finemente (rosmarino, timo, salvia, origano)
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il tofu a pezzi e fate lo stesso anche con la zuccina e i pomodori. Mettete poi il

tutto a marinare per 3-4 ore in una terrina in cui avrete mescolato l'olio aromatizzato con le erbe, il sale, un pizzico di peperoncino e lo spicchio d'aglio schiacciato.

Dopo una mezz'ora aggiungete anche i funghi e le olive e, trascorso il tempo necessario, infilate nei bastoncini i vari ingredienti alternati e fate cuocere alla griglia.