

ANTIPASTI E SNACK

## Tofu alla cinese

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

200 g di tofu  
2 melanzane  
150 g di fagiolini freschi  
sale  
olio  
2 cucchiaini di tamari  
semi di sesamo.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate le melanzane, tagliatele a cubetti e cospargetele di sale. Lasciatele poi riposare venti minuti affinché possano eliminare l'acqua amarognola che contengono. Quindi sciacquatele e fatele saltare nell'olio sinché sono soffici.

**2** A quel punto aggiungete il tamari e ultimate la cottura assieme ai fagiolini precedentemente lessati al dente e al tofu tagliato a cubetti. Decorare infine con i semi di sesamo e portate in tavola.