

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata di pomodoro, cetriolo con semi di sesamo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



INGREDIENTI

- ½ cucchiaino di semi di sesamo tostati
- 2 cucchiari d'aceto
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cetriolo – pelato e affettato sottilmente -
- 1 pomodoro tagliato a pezzetti
- ¼ di tofu tagliato a fette lunghe e sottili e fritto

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate insieme semi di sesamo, aceto, salsa di soia, sale e zucchero. Scolate le fettine di cetriolo e i pezzetti di pomodoro, riuniteli e mescolateli unendo il tofu e la salsetta all'aceto.

Fate ben ghiacciare in frigorifero prima di servire.