

SECONDI PIATTI

Quadrotti di tofu fritti

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

- 100 g di fagiolini tagliati diagonalmente
- 4 quadrotti di tofu ben sodi
- 1/4 tazza di olio vegetale per frittura
- 3 scalogni affettati
- 2 spicchi d'aglio affettati
- 2 peperoncini rossi freschi affettati
- 1/4 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di salsa di soia dolce
- 1 cucchiaio di pasta di pomodoro

PREPARAZIONE

- 1 Scottate i fagiolini in acqua bollente per 5 minuti e scolateli. Tagliate i quadrotti di tofu in fette da 1/2 cm di spessore. Asciugate le fette di tofu su di un foglio di carta da cucina. Scaldate l'olio in un wok o in una padella piuttosto fonda e friggete queste fette di tofu a fuoco medio-alto per 3 minuti o fino a che siano leggermente dorati. Rimuoveteli e metteteli da parte. Rimuovete tutto l'olio tranne 1 cucchiaio dal wok.

In un tritatutto o in un mortaio, miscelato gli scalogni, l'aglio, i peperoncini e il sale così da formare una pasta. Scaldate l'olio nel wok e soffriggete questa pasta ottenuta a fuoco medio per circa 2 minuti. Aggiungete i fagiolini e il tofu, la salsa dolce di soia e la pasta di pomodoro. Soffriggete il composto per 3 minuti. Servite caldo.