

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle alla crema di tofu e noci

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di tagliatelle  
120 g di noci sgusciate  
250 g di champignon puliti e affettati  
250 g di tofu meglio se morbido  
1 cipolla piccola finemente affettata  
1 spicchio d'aglio schiacciato  
prezzemolo fresco  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bollire l'acqua per la pasta. Intanto, tritate grossolanamente i gherigli di noce. Frullate poi il tofu, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua o di latte di soia, in modo che risulti una crema densa e omogenea.  
Oliate una larga padella antiaderente e fateci tostare le noci per 2-3 minuti, mescolando spesso. Dopo aver fatto questo toglietele, versate un cucchiaino d'olio nella padella e fatevi

imbiondire la cipolla, quindi aggiungetevi anche i funghi e l'aglio. Lasciate stufare le verdure per 7-8 minuti e intanto versate le tagliatelle nell'acqua che bolle.

Aggiungete ai funghi trifolati in padella la crema di tofu e le noci, mescolando bene il tutto, salate e pepate e fate sobbollire piano per 1-2 minuti.

Scolate la pasta, versatela subito nella padella col condimento e mescolate bene il tutto.

Aggiustate di sale, pepe e olio, e condite con 2 cucchiai di prezzemolo tritato.