

SECONDI PIATTI

Tahu goreng

LUOGO: Asia / Indonesia

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



2 TAZZE DI TOFU TAGLIATO A CUBETTI,
OLIO PER FRIGGERE, 1 TAZZA DI
GERMOGLI DI SOIA COTTI, ½ TAZZA DI
FOGLIE DI CAVOLO TAGLIATE A
LISTARELLE SOTTILI, 1 CUCCHIAIO DI
CIPOLLA TRITATA SECCA (SOFFRITTA IN
DUE CUCCHIAINI DI OLIO), 1
CUCCHIAINO DI FOGLIE DI SEDANO
TRITATE. PER LA SALSA

½ cucchiaino d'aglio tritato
1 cucchiaino di burro di arachidi
3 cucchiaini di zucchero
¼ di peperoncino rosso in polvere
¼ di tazza di salsa di soia
½ tazza d'acqua
sale.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate la salsa: in una casseruolina, soffriggete l'aglio nel burro d'arachidi. Unite lo zucchero, il peperoncino, la salsa di soia e infine, poca per volta e mescolando in continuazione, l'acqua. Cuocete la salsa su fuoco medio finché è addensata; alla fine aggiustate di sale se necessario. Lasciate in caldo.

Friggete i cubetti di formaggio in abbondante olio ben caldo. Passateli su un pezzo di carta assorbente per leiminare l'eccesso di unto, poi accomodateli su un piatto da portata e distribuitevi sopra i germogli di soia e le listarelle di cavolo. Completare con la cipolla tritata secca e le foglie di sedano, coprite con la salsa e servite. (se preferite, si può servire la salsa a parte).