

ANTIPASTI E SNACK

# Tofu alla cinese

di: *Cookaround*

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.