Tofu fritto al sugo di pomodoro e dashi



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- ASPARAGI: 3
- Acqua: 100 ml
- BRODO DASHI IN POLVERE: UN CUCCHIAINO
- Fecola di patate: q.b.
- Olio per friggere: q.b.
- Piselli: q.b.
- Pomodorini: 5
- TOFU: 1

Preparazione

1. Asciugare bene il tofu,tagliare a metà e passare nella fecola di patata, scaldare l'olio nella padella e friggere il tofu fino che prenda il colore leggermente dorato.
2. Mettere la passata di pomodoro,brodo dashi in polvere e acqua nella pentola poi scaldare.
3. Tagliare Asparagi con pelapatata, sbollentare i piselli e tagliare i pomodorini.
4. Mettere nel piatto con sugo di pomodoro e il tofu fritto, decolare con le verdure.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

