

GLI EDITORIALI

Scaloppine di tofu al vino bianco

Il tofu come non l'avete ancora assaggiato.

Tempo preparazione 10 minuti

Difficoltà: facile

2 persone

Ingredienti:

- Tofu Bennet Bio
- 1/2 bicchiere di vino bianco Bennet
- 1 mazzetto di salvia
- 1 cucchiaio margarina vegetale
- Sale fino Bennet
- Pepe
- 2 cucchiaini di amido di mais



Procedimento:

Iniziare preparando il tofu, tamponarlo con uno strofinaccio pulito e tagliarlo a fettine, passarlo nell'amido di mais.

In una padella antiaderente aggiungere un cucchiaio di margarina vegetale, la salvia e infine il vino bianco. Far evaporare l'alcol per cinque minuti.

Infine, aggiungere le scaloppine, salare, pepare e lasciar cuocere per tre minuti a lato. Se la salsina si asciuga troppo aggiungere un filo d'acqua.

Servire le scaloppine calde.