

INSALATA DI TOFU

Ingredienti:

- 350 g di tofu fresco,
- 1 cipolla di medie dimensioni,
- 2 carote,
- 1 cucchiaio di capperi,
- olio extravergine d'oliva,
- tamari o sale,
- basilico.

Tagliate a piccoli dadini il tofu e quindi sminuzzatelo finemente con una mezzaluna insieme alle cipolle e ai capperi fino ad ottenere una sorta di pasta grossolana.

Quindi fate cuocere il tutto con un dito di acqua a fuoco lento, in una terrina munita di coperchio.

Quando l'acqua sarà completamente evaporata aggiungete l'olio e completate la cottura.

Servite condito con basilico, olio extra vergine d'oliva e tamari o sale.