

• ETNICHE •

Tofu farcito con Gorgonzola



ricetta
facile



45 min.



cucina
etnica

Ingredienti

Gorgonzola Dolce
tofu
gherigli di noci

gamberi sgusciati
sale

Preparazione

Prendere il tofu, posizionarlo sul tagliere e affettarlo a cubi.

Cuocere i cubi di tofu in olio bollente per circa sei minuti, fino a raggiungere una doratura uniforme.

Scolare il tofu; incidere un lato del cubo e creare una cavità che andrà riempita dal Gorgonzola dolce Igor accompagnato da noci tritate o da gamberi. Aggiungere un pizzico di sale.

Ultimata la farcitura, infornare i cubetti per circa otto minuti a 180°.

Ora il piatto è pronto per essere servito.