

SALSA ROSA DI TOFU

Un'altro esperimento col tofu. Una salsa spalmabile che può anche essere usata per condire la pasta.

250 gr di tofu naturale
150 ml latte di soia
4 pomodori secchi (non sott'olio)
un mazzetto di erba cipollina
2 cucchiaini olio evo
1 cucchiaino aceto di mele
mezzo cucchiaino di salsa di soia

Frullare il tofu con tutti gli altri ingredienti tranne l'erba cipollina.
Mettere in un pentolino e al bollore abbassare la fiamma e cuocere mescolando per 2 minuti.
Alla fine aggiungere l'erba cipollina tagliuzzata.

