

TOFU FETA CON ERBA CIPOLLINA

Questo tofu simil-feta è una ricetta famosissima di Petula (<http://lacuocapetulante.blogspot.com/2006/08/il-tofu-simil-feta.html>).

E' già la terza volta che lo faccio con piccole varianti ed è sempre buono. Piace anche a chi non ama il tofu perchè certo non sembra davvero feta ma un po' gli somiglia.

Questa volta rispetto alla ricetta originale ho aggiunto un po' di latte di soia ed è venuto più morbido, adatto anche da spalmare, in realtà l'ho dovuto aggiungere perchè non riuscivo a frullarlo, poi mi sono accorta che avevo messo 400 gr di tofu anziché 300 :-)

Si può mettere anche sott'olio, a me piace di più mangiato fresco. Si può aromatizzare come si vuole, io ho aggiunto erba cipollina e fiori di erba cipollina. Un'altra volta avevo messo la buccia di limone tritata.

La versione originale, che rimane più dura, la trovate da petula, questa è la mia versione pasticciata.

400 gr di tofu al naturale
2 cucchiari di olio di girasole
2 cucchiaini piccoli di agar agar in polvere
1 cucchiaino di malto di riso
mezzo cucchiaino di sale fino
2/3 cucchiari di latte di soia
2/3 fiori di erba cipollina e una decina di fili di erba cipollina tritati
il succo filtrato di un limone

Si frulla tutto tranne il succo di limone. Deve risultare morbido. Poi si mette in un pentolino col fondo spesso e si cuoce per 5 minuti a fuoco bassissimissimo da quando fuma, tenderà ad attaccarsi, per cui va mescolato bene.

Si lascia raffreddare e si aggiunge il succo di limone. Si mette in un recipiente a solidificare, io ho usato una teglietta di ceramica. Quando è freddo si mette in frigo, si lascia riposare un po' e poi si taglia a quadrotti.

