



### **Ingredienti per 2 persone**

120 g di tofu al naturale tagliato a dadini di 1 cm  
250 g di cavoletti di bruxelles sbollentati e tagliati in 4 parti  
1 cipolla pelata, lavata e affettata finemente  
1 carota pelata, lavata e tagliata a dadini  
100 g di fagiolini sbollentati  
Olio evo  
Sale  
1 bicchiere di vino bianco

### **Preparazione**

In una padella lasciamo scaldare un filo d'olio e, appena caldo facciamo saltare il tofu. Poi aggiungiamo cipolla, carote e fagiolini e saltiamo tutto insieme per qualche minuto. Poi abbassiamo il fuoco, aggiungiamo il sale e versiamo un po' di vino. Lasciamo assorbire il vino e se necessita aggiungiamone dell'altro. Quindi serviamo caldo (ma anche tiepido va bene).