

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).