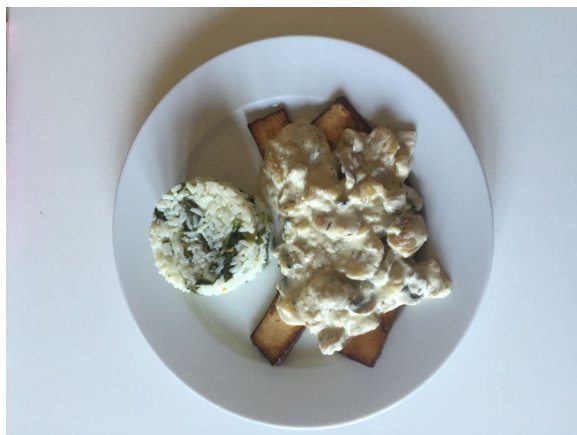


TOFU AO BARRO COM MOLHO DE NATAS, CASTANHAS E COGUMELOS



INGREDIENTES

- TOFU NO BARRO
- 200G DE CASTANHAS CONGELADAS
- 1 PACOTE DE NATAS VEGETAIS
- 1 CEBOLA
- 1 ALHO
- 80G DE COGUMELOS
- COMINHOS
- TOMILHO
- VINHO BRANCO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE MOSTARDA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho V 11 15S.

2. Mudar para lâmina misturadora, juntar o azeite e as castanhas e selecionar SC P2 35m.

3. Passados 10 minutos juntar os cogumelos, temperar com sal, cominhos, vinho branco e tomilho.

4. A 10 minutos do fim juntar as natas e uma colher de sobremesa de mostarda.

5. Cortar o tofu às fatias finas e numa frigideira com um fio de azeite, dourar ligeiramente.

6. Colocar o preparado das natas por cima do tofu e servir com arroz de grelos.
