Tofu ricetta veloce piccante con verdure

FACILEeBUONO

1 panetto di tofu
1 peperone
2 grossi pomodori
100 gr di carne di manzo
peperoncino a piacere
erba cipollina
olio d'oliva
sale

Ecco come cucinarlo

Laviamo i pomodori e tagliamoli a tocchetti.
Tagliamo a metà il peperone, eliminiamo i semi, laviamolo e tagliamolo a tocchetti.
In una padella antiaderente scaldiamo l'olio d'oliva e rosoliamo il peperone e i pomodori, il peperoncino, saliamo e proseguiamo la cottura per 20 minuti.
Laviamo la carne, tagliamola a listarelle e incorporiamola nel sugo.
Asciughiamo il tofu con carta cucina, tagliamolo a cubetti e tuffiamolo con gli altri ingredienti in padella, rimestiamo per bene e proseguiamo la cottura per altri 10 minuti.
Impiattiamo e aggiungiamo sopra la pietanza l'erba cipollina lavata e tagliuzzata.

Un piatto particolare da provare! Una pietanza molto nota in Cina.

Questo gustoso tofu, è una ricetta veloce, piccante con verdure e straccetti di carne.