

## TOFU ALLA PIASTRA



### Ingredienti per 2 persone:

200 gr di tofu;

1 cucchiaio di shoyu;

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva;

1 cucchiaio di succo di limone;

erbette aromatiche (come timo e maggiorana oppure origano). Facoltative.



### Preparazione:

Tagliare il tofu in fettine di  $\frac{1}{2}$  cm di altezza.

Miscelare in un recipiente ampio e piatto l'olio con lo shoyu, il limone e le erbette.

Disporvi nel liquido di marinatura le fettine di tofu, rigirandole bene nel condimento da ambedue i lati.

Se possibile ( ma non è indispensabile ), lasciare per qualche ora il tofu a marinare in frigorifero, affinché s'insaporisca meglio.

Su una bistecchiera - o pentola antiaderente -, riporre le fettine condite con tutto il loro liquido di marinatura residuo e lasciarle cuocere a fuoco medio per circa 4 minuti per parte.

Servire caldo.