Riso basmati, tofu grigliato e salsina di pomodoro e rucola

Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: qb
- Curcuma: qb
- Maggiorana: qb
- Olio extra vergine di oliva: 20 g
- Pepe: a piacere
- Riso basmati: 400 g
- Rucola: 4 mazzetti
- Sale: a piacere
- Tofu: 4 panetti (480 g)

Preparazione

Mettete il riso basmati in una pentola, coprite di acqua tiepida fino a un dito sopra al riso e cuocete a fuoco moderato, girando di tanto in tanto. Una volta asciugata l'acqua, il riso è pronto, insaporite con sale, pepe, curcuma e qualche foglia di maggiorana fresca e lasciatelo raffreddare.

Tagliate a metà i panetti di tofu in senso orizzontale e cuoceteli in padella con un filo di olio e qualche foglia di basilico e teneteli da parte, mentre preparate l'emulsione di rucola.

Mettete la rucola in un bicchiere per il mixer con olio extra vergine di oliva abbondante e frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo senza pezzetti.
Per l'emulsione di pomodoro versate la **Passata di pomodoro biologica Pomì** in un bicchiere per il mixer insieme all'olio extra vergine di oliva in pari quantità, ed emulsioniate con il mixer.

Per comporre il piatto, posizionate una fettina di tofu al centro e sopra formate un cerchietto di riso, aiutandovi con un coppa pasta, e appoggiatevi sopra un'altra fettina di tofu.
Decorate il piatto con delle gocce di emulsione alla rucola e con l'emulsione di pomodoro.

For this recipe we used:

Passata Classica 20 gr