

Insalata gado-gado indonesiana

Tempo totale **40 Min** 25 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per l'insalata:

- 300 g** di patate
- 300 g** di fagiolini
- 100 ml** di olio vegetale
- 300 g** di tofu al naturale
- 300 g** di cavolo cinese, tagliato finemente
- 300 g** di cetriolo, a fette
- 200 g** di carote, tagliate finemente
- 200 g** di germogli di soia
- 10** uova sode, tagliate a metà
- 500 ml** [Salsa di Sesamo Kikkoman](#)

Per guarnire:

- 100 g** di anacardi tritati
- 100 g** di arachidi tostate e tritate

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Cuocere le patate in abbondante acqua salata per circa 25 minuti, fino a quando non saranno tenere. Scolarle, sbucciarle e tagliarle a fette. Cuocere i fagiolini in acqua salata per circa 5 minuti, lasciandoli al dente, poi immergerli subito in acqua molto fredda (ghiacciata) per bloccare la cottura.

Passaggio 2

Scaldare l'olio in una padella e friggere il tofu fino a doratura. Tagliarlo quindi a triangoli.

Passaggio 3

Disporre patate, fagiolini, cavolo, cetriolo, carota, tofu e germogli di soia in una grande ciotola.

Passaggio 4

Aggiungere le uova tagliate a metà. Irrorare con la Salsa di Sesamo Kikkoman e cospargere con arachidi e anacardi.