KIKKOMAN

Riso fritto con tofu e glassa teriyaki

Tempo totale **25 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **10 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il piatto:

100 ml	di olio vegetale, per friggere
600 g	di tofu, tagliato a cubetti
300 g	di scalogni, affettati finemente
300 g	di carote, tagliate a bastoncini sottili
600 g	di edamame, sbollentati
600 g	di spinaci, foglie intere
1,8 kg	di riso basmati, cotto
500 ml	Glassa Teriyaki Kikkoman

Per guarnire:

20 g	di peperoncino, a piacere
50 g	di germogli di pisello
50 g	di cipolla fritta croccante
50 g	di semi di sesamo, tostati

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Scaldare un wok con l'olio e friggere il tofu per 3–4 minuti fino a doratura e croccantezza.

Passaggio 2

Aggiungere gli scalogni e le carote e saltare per circa 3 minuti fino a quando non saranno diventati morbidi e leggermente tostati. Aggiungere gli edamame e gli spinaci e cuocere fino a quando le foglie di spinaci non saranno appassite.

Passaggio 3

Aggiungere il riso e friggere per 3–4 minuti. Versare la Glassa Teriyaki Kikkoman e mescolare bene con il riso fino a ricoprirlo uniformemente.

Passaggio 4

Servire il riso nei piatti e guarnire con peperoncino, germogli di pisello, cipolla fritta croccante e semi di sesamo.