

Bocconcini di tofu

Tempo totale **45 Min** 30 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.274 kJ / 319 kcal

Grassi: **20,9 g** Proteine: **11 g**
Carboidrati: **17,1 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

Per la salsa 1

1 spicchio d'aglio
80 ml Salsa Ponzu - una
Miscela di Salsa di Soia,
Aceto ed Aroma di
Limone Kikkoman
0,5 di erba cipollina

cucchiaino

0,5 di olio di sesamo

cucchiaino

Per la salsa 2

40 ml di salsa sriracha
40 g di maionese
1 cucchiaino Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman

Per i bocconcini di tofu

200 g di tofu
2,5 Salsa di Soia a
cucchiaini Fermentazione Naturale
Kikkoman
pepe nero macinato
fresco
2 cucchiaini di amido di mais
1 uovo
40 g Panko Kikkoman -
Pangrattato in Stile
Giapponese
grasso per friggitrice

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per la prima salsa, mondare e tritare finemente l'aglio e unirlo a salsa Ponzu, erba cipollina e olio di sesamo. Per la seconda salsa, mescolare sriracha, maionese e salsa di soia.

Passaggio 2

Per i bocconcini di tofu, tagliare dadini di tofu di 3x3 cm, mescolare con 1 ½ cucchiaino di salsa di soia e pepe e marinare per circa 15 minuti.

Passaggio 3

Tamponare il tofu e mescolare l'amido di mais. Sbattere l'uovo con la restante salsa di soia. Passare i pezzi di tofu prima nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato.

Passaggio 4

Friggere i pezzi di tofu nella friggitrice per circa 3 minuti fino a doratura e servirli con le due salse. Come contorno si abbina bene un'insalata mista.