KIKKOMAN

Mapo tofu con manzo piccante e chili crunch

Tempo totale **30 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.604 kJ / 384 kcal

Grassi: **21,8 g** Proteine: **31,8 g**
Carboidrati: **14,3 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

Per il chili crunch:

- **2 cucchiaini** di peperoncino in scaglie
- **1 cucchiaio** di uvetta (o mirtilli rossi disidratati)
- **1 cucchiaio** di arachidi tritate
- **1 cucchiaio** di semi di girasole
- **3 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Per il mapo tofu:

- **400 g** di tofu sodo
- **1 mazzetto** di cipollotti
- **1** peperone rosso
- **1** d'aglio
- **2 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
- **400 g** di carne macinata di manzo
- **400 ml** di brodo di carne
- **2 cucchiai** di salsa di fagioli al peperoncino (Toban Djan)
- **4 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- **1 cucchiaino** di zucchero di canna
- Pepe (Sichuan) macinato
- **1 cucchiaio** di amido di mais

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 cucchiaini di peperoncino in scaglie - **1 cucchiaio** di uvetta (o mirtilli rossi disidratati) - **1 cucchiaio** di arachidi tritate - **1 cucchiaio** di semi di girasole - **3 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
Tostare il peperoncino in scaglie, l'uvetta, le arachidi e i semi in una padella capiente. Condire con la Salsa di Soia Kikkoman e togliere dalla padella.

Passaggio 2

400 g di tofu sodo - **1 mazzetto** di cipollotti - **1** peperone rosso - **1** spicchio d'aglio - **2 cucchiai** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **400 g** di carne macinata di manzo
Tagliare il tofu a cubetti di 2 cm. Affettare i cipollotti in diagonale. Tagliare il peperone rosso a dadini. Tritare finemente l'aglio. Scaldare l'Olio di Sesamo Kikkoman in una padella o in un wok, aggiungere la carne macinata, metà dei cipollotti, il peperone rosso e l'aglio e far rosolare bene.

Passaggio 3

400 ml di brodo di carne - **2 cucchiai** di salsa di fagioli al peperoncino (Toban Djan) - **4 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di zucchero di canna - Pepe (Sichuan) macinato
Aggiungere il brodo e la salsa di fagioli al peperoncino e mescolare bene. Aggiungere i cubetti di tofu e mescolare delicatamente per evitare di romperli. Condire con la Salsa di Soia Kikkoman, lo zucchero e il pepe e far sobbollire per circa 5 minuti.

Passaggio 4

1 cucchiaio di amido di mais

Mescolare l'amido di mais con 2 cucchiai di acqua fredda, quindi incorporarlo alla salsa per addensarla. Guarnire il piatto con il chili crunch e con i restanti cipollotti. Servire con riso basmati.