

L'INGREDIENTE DI DICEMBRE: BIRRE T.I.P.A. – DUI E MES – ERMES – CHICCA

Pausa Caffè 33cl € 3.20

Le birre artigianali prodotte nel carcere di Saluzzo, per dare un gusto inconfondibile ai tuoi piatti.



TOFU MARINATO ALLA BIRRA (ERMES)

Ingredienti: 320 g Tofu; 200 g Zucca delicata; 4 Scalogno; Erba cipollina q.b.; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale fino q.b.; Pepe nero q.b. Per la marinatura: 0.25 l Birra (del tipo Ermes, Pausa Caffè); 50 g Olio extravergine d'oliva; ½ Scorza d'arancia; Sale fino q.b.; Pepe nero q.b.

Come procedere:

In una ciotola versare la birra, l'olio, il sale e il pepe, poi grattugiare la scorza d'arancia e mescolare. Tagliare il tofu a cubetti di 2cm per lato e immergerlo nella marinatura. Coprire con un foglio di pellicola e lasciare riposare in frigo per tutta la notte. Il giorno dopo scolare il tofu, che ormai si sarà ben insaporito, e tenerlo da parte (fate lo stesso con il liquido di marinatura). Sbucciare e tagliare a metà gli scalogni; poi pulire la zucca e tagliarla a falde. Trasferire il tutto in una ciotola, condire con il liquido di marinatura e trasferire in una pirofila capiente. Cuocere in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti o finché la verdura sarà ben cotta. Intanto brasare i cubi di tofu in padella con un filo d'olio, girandoli solo quando risultano ben dorati sull'altro lato. Impiattare il tofu e le verdure, ma prima di servire deglassare il fondo di cottura della zucca con la birra e un goccio d'acqua. Servire il tofu con le verdure cosparso di erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe.