

TOMATE COM TOFU FUMADO



Revista
Ago. | Set. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca



Médio

INGREDIENTES

- 3 tomates
- 250 g de tofu fumado Seara Bio
- 60 g de azeitonas pretas sem caroço
- 1 ramo de manjerição
- 1 ramo de salsa
- 1 dente de alho
- 100 ml de azeite 0,4º
- 50 g de rúcula Vitacress
- 50 g de miolo de pinhão Vahiné
- 1 pitada de sal
- Pimenta preta do moinho

PREPARAÇÃO

Descasque os tomates e retire as sementes, cortando em cubos • Corte o tofu em fatias e salteie num fio de azeite • Faça o pesto de azeitona preta, triturando as folhas de salsa, folhas de manjerição, pimenta preta moída, azeite, azeitonas e pinhões • Corte as folhas de rúcula em juliana grossa e misture com o tomate • Envolve com o pesto de azeitona e sobreponha as fatias de tofu