



## Ciotola di vermicelli cinesi con tofu al sesamo

di Bettina Breiter

**Per 4 persone, preparazione: 50 minuti**

### Ingredienti:

400 g di tofu  
4 cucchiaini di salsa di soia  
2 cucchiaini di aceto di riso  
1 cucchiaino di olio di sesamo  
1 uovo  
100 g di sesamo (chiaro e/o nero)  
3 cucchiaini di olio di arachidi

1 cetriolo  
2 carote  
4 cucchiaini di anacardi  
½ mazzetto di menta  
1 lime

200 g di vermicelli cinesi  
5 dl d'acqua

### Salsa:

2 spicchi d'aglio  
¼ di chili  
3 cucchiaini di latte di cocco  
1 cucchiaino di pasta di curry rossa  
3 cucchiaini di burro di arachidi  
Il succo di ½ lime  
2 spruzzate di salsa di pesce

### Preparazione:

1. Tagliare il tofu a pezzetti. Mescolare la salsa di soia, l'aceto di riso e l'olio di sesamo e versarli sul tofu. Marinare il tofu per circa 30 minuti.
2. Nel frattempo, tagliare il cetriolo a fette e/o a strisce e affettare la carota a strisciole sottili. Tritare gli anacardi e la menta. Tagliare il lime a spicchi.
3. Per la salsa, schiacciare gli spicchi d'aglio, privare il chili dei semi, quindi tritarlo finemente. Mescolare il tutto con i restanti ingredienti e condire a piacere.
4. Sbattere un uovo e versarlo in un piatto. Distribuire il sesamo in un secondo piatto. Intingere il tofu marinato dapprima nell'uovo, quindi nel sesamo. Far dorare il tofu impanato in una padella con una piccola quantità di olio di arachidi.
5. Cuocere i vermicelli cinesi seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi passarli sotto a un getto d'acqua fredda.
6. Disporre il tutto in quattro ciotoline, servire e gustare.

### Profilo personale:

Bettina Breiter nutre una vera passione per la cucina e per il cibo e gestisce con successo da 3 anni il suo Foodblog Steamhaus. Le sue ricette sono concepite specificatamente per forni a vapore combinati e cuocivapore, ma possono essere preparate anche in modo tradizionale. Visitate il suo blog: [www.steamhaus.ch](http://www.steamhaus.ch)