

TOFU COM QUEIJO DE CABRA

INGREDIENTES

400 g de tofu
1 colher (sopa) de azeite
1 colher de açúcar mascavo
100 g de cogumelo agaricus (os pequenos com o talo comprido)
40 g de cebola
1 peça pequena de queijo de cabra (60 g)
1 colher de mel
250 ml de creme de leite
sal a gosto
pimenta preta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o tofu em formato quadrado, em 5 partes
Coloque
Tempere o tofu com sal e pimenta a gosto (atenção pra não salgar)
Deixe grelhar por cinco minutos de cada lado, em fogo médio
Delicadamente, coloque o açúcar mascavo na mesma panela para fazer uma crosta, caramelizando o tofu; reserve após
Corte a cebola e refoque em uma panela com azeite e sal e pimenta a gosto
Coloque o creme de leite em uma vasilha
Em seguida, adicione o queijo de cabra; mexa bem até dissolver e criar tipo uma pasta
Coloque uma colher de mel e uma pitada de pimenta preta; leve à geladeira por 2 horas
Coloque o creme de queijo de cabra em um prato
Depois, por cima, uma fatia de tofu
Coloque o cogumelo com a cebola por cima
Corte um pouco de cebolinha verde para decorar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9646-tofu-com-queijo-de-cabra.html>