OLIO CUORE

Cubetti di tofu al forno



Ingredienti

- 350 g tofu
- 40 g succo di limone
- salvia
- timo
- 70 g farina di mais
- 2 cucchiai di **Olio Cuore**
- qb sale

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 10"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 178 Kcal**
- **Grassi: 9.75 g**

Preparazione

- Tagliare il tofu a cubetti.



- Trasferirlo in un contenitore e condire con succo di limone e sale.



- Unire anche l’**Olio di Mais Cuore**.

- Lasciare riposare per 20 minuti.



- Scolare il tofu dalla marinata e passare i pezzi nella farina di mais aromatizzata con un cucchiaino di timo e uno di salvia.



- Adagiare i pezzi di tofu sulla placca protetta con carta da forno.
- Infornare a 180° per 12 minuti circa.
- Sfornare, porre nel piatti e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico