



Riso dolce al latte di cocco e tofu marinato con carote allo zenzero, peperoncino e arachidi

45 minuti • Piccante

9



Lime



Peperoncino



Carota



Zenzero



Porro



Cipollotto



Tofu Bio



Riso Basmati



Arachidi



Latte Di Cocco



Salsa di Soia



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Aceto, Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Peperoncino 🌶️	1 pezzo	2 pezzi
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Zenzero	1 pezzo	2 pezzi
Porro**	1 pezzo	2 pezzi
Cipollotto**	1 pezzo	2 pezzi
Tofu Bio** (11)	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso Basmati	1 pacchetto	1 pacchetto
Arachidi (1)	1 pacchetto	1 pacchetto
Latte Di Cocco	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di Soia (11) (13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	432 g	100 g
	2728 kJ/652 kcal	631 kJ/151 kcal
Energia (kJ/kcal)		
Grassi (g)	27 g	6 g
Grassi saturi (g)	16 g	4 g
Carboidrati (g)	80 g	18 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	24 g	6 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

1) Arachidi (11) Soia (13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Marinare il tofu

- Tagliate il **tofu** a cubetti di 1-2 cm, raccoglietelo in una ciotola e conditelo con un filo d'**olio**, la **salsa di soia**, 1 cucchiaino di **aceto** per persona e un pizzico di **pepe**.



Cuocere il riso

TIP: prima di utilizzare il latte di cocco, agitatene delicatamente la confezione per rendere omogenea la consistenza.

- Trasferite il **riso** con, per 2 persone, 60-70 ml di **latte di cocco** e 180 ml di **acqua** nella pentola usata per le carote.
- Portate a bollore e aggiungete un pizzico di **sale**. Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 7-8 minuti con il coperchio, quindi spegnete, aggiungete di nuovo le **carote** e tenete da parte coperto fino al momento di servire.



Tagliare gli ingredienti

- Tagliate a rondelle il **cipollotto**. Tenete da parte qualche rondella della parte verde per guarnire.
- Pelate la **carota**, tagliatela a metà per il lungo e quindi a mezzelune.
- Pelate e grattugiate (o tritate finemente) un tocchetto di **zenzero** (ha un sapore particolare, dosatelo secondo i vostri gusti).



Cuocere il tofu

- Scaldate nel frattempo un filo d'**olio** a fuoco medio-alto in una padella e soffriggete il **porro** per 2-3 minuti.
- Unite il **tofu** (tenete da parte la **marinata**) e cuocete per 4-5 minuti, mescolando spesso.
- Intanto, aggiungete nella marinata 2 cucchiaini di **latte di cocco**, qualche fettina di **peperoncino**, 1 cucchiaino di **zenzero** e mescolate bene, quindi versate la salsa ottenuta su tofu e porri e cuocete per 1 altro minuto.



Rosolare le verdure

TIP: omettete il peperoncino se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Scaldate un cucchiaino d'**olio** in una pentola a fuoco medio. Soffriggete il **cipollotto**, le **carote** e 1-2 cucchiaini di **zenzero** per 7-9 minuti, finché le carote saranno tenere ma ancora consistenti. Alla fine salate e trasferitele in un piatto.
- Nel frattempo, tritate grossolanamente le **arachidi**, affettate finemente il **peperoncino** e riducete il **porro** a rondelle.



Disporre nei piatti

- Disponete il **riso** in piatti fondi o ciotole e adagiatevi sopra il **tofu**, irrorandolo con il suo fondo di cottura.
- Guarnite con le **arachidi** e la parte verde del **cipollotto**.
- Accompagnate con gli spicchi di **lime**.

Buon Appetito!