

Bocconcini Vegani di Tofu allo Zafferano



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 12 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 400 di TOFU VALSOIA (3 confezioni + 25 g)
- / g 100 di pane grattugiato
- / 2 bustine di zafferano
- / 1 ciuffo di prezzemolo
- / sale e pepe

Procedimento

1. Mettete in una terrina il TOFU VALSOIA e il pane grattugiato e lavorateli insieme.
2. Mettete in una ciotolina lo zafferano e stemperatelo in pochissima acqua calda, quindi aggiungetelo al composto di TOFU VALSOIA e pane grattugiato; mondate e lavate il prezzemolo, tritatelo, unitelo agli altri ingredienti e aggiustate di sale.
3. Formate delle polpettine e schiacciatele leggermente. Foderate una teglia con carta da forno, distribuitevi le polpettine e infornate a 180 °C per circa 10-12 minuti.