

Sformatini al Finocchietto



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 4 grosse patate
- / 125 g di TOFU VALSOIA
- / 1 cucchiaio di farina
- / 125 g di CUCINA VALSOIA
- / 40 g di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / 1 ciuffo di finocchietto selvatico
- / 1 cucchiaio di farina di riso
- / 1 bustina di zafferano
- / sale
- / pepe

Procedimento

1. Passate il TOFU VALSOIA nel mixer fino a renderlo un composto.
2. Lavate, sbucciate e tagliate a cubetti le patate, quindi cuocetele al vapore o in acqua bollente leggermente salata. Schiacciatele, irroratele con 3 cucchiaini di OLIO DI SOIA VALSOIA e passatele in padella antiaderente insieme al tofu, per almeno 5 minuti a fiamma viva, mescolando bene. Lavate il finocchietto selvatico, scrollatelo per asciugarlo e mettetene metà in padella, pepate, unite 1 cucchiaio di farina e mescolate bene. Aggiustate di sale, se necessario.
3. Ungete 4 stampi da sformato monoporzione con l'OLIO DI SOIA VALSOIA e distribuitevi il composto di patate e tofu. Ponete gli stampi in forno molto caldo (200-220 °C) per circa 15 minuti.
4. Nel frattempo scaldate la CUCINA VALSOIA in un tegame antiaderente e non appena prende bollore aggiungete la farina di riso e mescolate bene con una frusta, per evitare che si formino grumi. Quando avrà raggiunto una consistenza corposa, togliete il tegame dal fuoco; sciogliete lo zafferano in un dito di acqua tiepida e versatelo nel tegame. Regolate di sale se necessario e mescolate bene.
5. Togliete gli sformatini dal forno e lasciate intiepidire qualche minuto prima di levarli dagli stampi.
6. Servite gli sformatini accompagnati da qualche cucchiaio di salsa allo zafferano e da un ciuffo di finocchietto.