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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9646-tofu-com-queijo-de-cabra.html