

ZUPPA DI TOFU E FOGLIE VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di tofu,
- 200 g di porro (la parte verde),
- 1 carota,
- 8 funghi secchi,
- 5 tazze di acqua,
- 2 cucchiaini di sale,
- 1 cucchiaino di salsa di soia (shoyu),
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- poco pepe.

Asciugate il tofu per un'ora lasciandolo avvolto in un panno e tagliatelo in pezzi di 2 cm ciascuno.

Mettete a bagno i funghi per 30 minuti.

Nel frattempo tagliate il tofu a quadratini di 1 centimetro e mezzo, cuocete a vapore il porro e tagliatelo in pezzi di 2 cm ciascuno.

Tagliate la carota a rotelline e cospargetela di sale per ammorbidirla.

Portate l'acqua a bollore, versateci i funghi tagliati a fettine, la carote, il sale, il pepe e il tofu (delicatamente, per non romperlo).

Dopo pochi minuti, quando il tofu sale alla superficie, si aggiungono i porri, la salsa di soia e l'olio, si fa riprendere il bollore e si spegne.

Variazioni: 1) potete addensare leggermente la zuppa aggiungendovi - qualche istante prima di spegnere il fuoco - uno o due cucchiaini di arrowroot (o maizena) stemperati in due cucchiai d'acqua; 2) al posto dell'acqua usate del brodo ottenuto facendo bollire un pezzo di alga kombu per una decina di minuti.