

טופו בסגנון איטלקי

מרכיבים:

- 400 גרם טופו
- חצי כפית בזיליקום/ מיורן/ קורנית/ טרגון.
- 2 עלי דפנה.
- 10 שיני שום כתושות.
- 2 כפות שמן זית.
- מלח לפי הטעם.
- ניתן להוסיף כוס וחצי עגבניות טריות או משומרות חתוכות לקוביות.

אופן ההכנה:

לייבש את הטופו מנוזלים בין שתי מגבות מטבח ולחתוך לרצועות באורך 5 ס"מ לשים בסיר את המים ורצועות הטופו, להביא לרתיחה ולבשל במשך 15 דקות.

להוסיף את החומרים לסיר בסדר הרשום ולערבב בזהירות לאחר שרוב המים התאדו, להוסיף את העגבניות ולערבב מדי פעם בעדינות.

לכסות את הסיר ולהמשיך לבשל עוד כ 10-15 דקות. להגיש חם כתוספת .