



Preparazione preliminare

1. Tagliare il tofu a dadini e lasciarlo marinare per alcune ore con il peperoncino chipotle tostato, la miscela di spezie Curry Madras e il curry (per un gusto più intenso, lasciarlo marinare per tutta la notte).

Preparazione

1. Eliminare il torsolo e i semi del peperone e tagliarlo a dadini grossi.
2. Tagliare la zucchini e il cachi Sharon a dadini.
3. Tagliare i cipollotti a rondelle.
4. Tagliare la citronella a metà e, se possibile, schiacciarla leggermente.
5. Tritare grossolanamente il coriandolo.
6. Tostare le mandorle a lamelle in forno o in padella.
7. Rosolare la pasta di curry rosso e il peperoncino chipotle tostato nell'olio di arachidi o di colza, aggiungere la miscela di riso selvaggio e cuocere il tutto.
8. Versare il latte di cocco, il brodo vegetale e il succo di pomodoro, aggiungere la citronella e il lime, quindi lasciare sobbollire a pentola coperta.
9. Dopo circa 5 minuti, aggiungere il peperone, i cipollotti e il tofu, quindi condire con un po' di salsa di soia.
10. Dopo circa 5 minuti, aggiungere il cachi Sharon e la zucchini.
11. Quando il riso sarà cotto, regolare di salsa di soia e aggiungere il coriandolo.
12. Servire in un piatto fondo e guarnire con le mandorle a lamelle tostate.

Padellata vegana di riso e tofu

Ingredienti



- 1 peperone rosso
- 1 zucchini di media grandezza
- 3 cipollotti
- 1 cachi Sharon (varietà di cachi invernale – vedere i consigli sotto)
- 2 steli di citronella
- 3 cucchiaini di olio di arachidi o di colza
- 2 cucchiaini di pasta di curry rosso
- 2 dl di latte di cocco
- 1 dl di brodo vegetale
- 2 dl di succo di pomodoro
- 1 tazza di miscela di riso selvaggio
- circa 250 g di tofu
- peperoncino chipotle tostato (spezie)
- miscela di spezie Curry Madras
- salsa di soia
- ½ lime verde
- 8 cucchiaini di mandorle a lamelle
- coriandolo fresco, q.b.

Da servire con

- un Riesling Saar «demi-sec» 2024, Stefan Müller
- un Souvenir du Blanc Verjus