



Produção: Mabodofu

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Tempo de preparo: 10/15 minutos | Rendimento: 6 pessoas |
|---------------------------------|-----------------------|

| Ingredientes | Unid | Qtde líquida |
|-----------------------------|----------|--------------|
| Tofu Momen Agronippo | gramas | 500 |
| Lombo suíno | gramas | 200 |
| Gengibre picado | colher | 1 |
| Alho | unidades | 2 |
| Molho de soja (shoyu) | colher | 2 |
| Molho de ostra Panda | colher | 2 |
| Ketchup | colher | 2 |
| Amido | colher | 1 |
| Óleo gergelim | colher | ½ |
| Óleo vegetal | colher | 2 |
| Pimenta dedo-de-moça | | pitada |

Modo de preparo

1. Corte o tofu em cubos 1×1 cm.
2. Pique o lombo suíno.
3. Em uma frigideira aqueça o óleo e adicione gengibre, alho e junte a carne, fritando-a. Após fritar a carne, adicione o molho soja, molho Panda e o ketchup.
4. Se desejar acrescentar um pouco de água.
5. Deixe ferver. Adicione o amido diluído, o óleo de gergelim e o tofu em cubos.

Receita em parceria com a Hirota Food Supermercados e o Chef Roberto Moriya.