

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9646-tofu-com-queijo-de-cabra.html>