



## **MOLHO DE TOFU**

### **Ingredientes:**

150g de tofu fresco

1/4 de copo de Óleo de Girassol Pazze

1/4 de copo de água

2 colheres (sopa) de vinagre de umeboshi

1 colher (sopa) de suco de limão ou de vinagre de arroz

1 colher (sopa) de Tahine

1 colher (sopa) de Óleo de Alho Pazze

1 cebolinha

1/2 copo de salsinha picada

2 colheres (sopa) de malte de arroz

### **Modo de Preparo:**

Bata os ingredientes no liquidificador. Deixe na geladeira por 2 horas antes de servir, para apurar o sabor. Sirva com vegetais aferventados ou saladas cruas. Combina bem com repolho, couve-flor, brócolis e vagens.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)