



## **TOFU MARINADO**

### **Ingredientes:**

450g de tofu

450g de cogumelos frescos

2 colheres (chá) de Óleo de Linhaça Pazze

4 copos de brócolis

1 pitada de sal

### **Ingredientes do marinado:**

2 colheres (sopa) de shoyu

2 colheres de água

1 dente de alho

### **Modo de Preparo:**

Misture os ingrediente do marinado. Corte o tofu em fatias e seque com um pano. Corte em quadradinhos e adicione ao marinado. Deixe na geladeira por 30 a 60 minutos. Aqueça o Óleo de Linhaça Pazze numa panela e fogo médio, adicione os cogumelos refogando em fogo médio por 3 minutos. Remova o tofu do marinado e adicione-o à panela com o brócolis e 2 colheres (sopa) do marinado. Tampe e cozinhe por 5 minutos Sirva em seguida.

***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)