

# Ricetta . PER 4 PERSONE

- 600g di Tofu a temperatura ambiente**
- + 500g di daikon sbucciato e tagliato a rondelle**
- + 800g di zucca sbucciata e tagliata a pezzetti**
- + 200g di funghi a vostra scelta**

Il daikon è una grossa radice e si trova sempre nei negozi asiatici (se siete a Milano andate in Paolo Sarpi naturalmente). Pulite accuratamente i funghi e metteteli in una pentola con uno spicchio d'aglio e olio extravergine d'oliva. Fate andare a fuoco basso. Aggiungete poi i pezzetti di zucca e le rondelle di daikon. Cuocete per 20 minuti o fino a che la zucca risulta morbida. Qualche minuto prima che la cottura sia ultimata aggiungete il tofu tagliato a cubetti. Ora il vostro piatto è pronto. Buon appetito!