

Макароны (пенне) с тофу-соусом

(на 5-6 персон)

Состав:

3-4 столовые ложки оливкового масла
125 г свежемороженого горошка (оттаять)
500 г тофу, нарезанного маленькими кубиками
1 большая луковица. Нарезанная кубиками
1 пучок свежей или сушеной петрушки
3 столовая ложка соевого соуса
500 г макарон (Penne – отрезанные наискосок толстые макароны)

Приготовление:

Поставить на огонь большую кастрюлю с подсоленной водой для макарон. Оливковое масло нагреть в сковороде на среднем огне. Обжарить в нем тофу и лук около 5 минут. Добавить соевый соус и горох и вскипятить все на малом огне.

Макароны варить около 4 минут (или по инструкции производителя).

Сервировать с макаронами и усыпать петрушкой.

Этот соус подходит так же и для риса.