

Hortifruti União na cozinha

Tôfu Degaku

480g de tôfu cortado em 8 blocos
4 colheres (sopa) de missô
1 colher (sopa) de mirim
1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de água
2 pitadas de Hondashi
1 gema

Deixe os pedaços de tôfu dispostos em folhas de papel toalha por aproximadamente 20 minutos, para que escorra o líquido excedente.

Enquanto isso, em uma panela pequena, coloque o missô, o mirim, o açúcar, a água e o Hondashi, e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre por 1 minuto, ou até o açúcar dissolver completamente. Junte a gema e mexa até encorpar. Retire do fogo e reserve. Unte uma frigideira média com óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Coloque os pedaços de tofu e frite por 5 minutos, ou até dourar. Vire-os, espalhe a mistura de missô pela superfície já dourada e frite por mais 5 minutos. Retire do fogo e sirva em seguida.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 35 minutos