

Molho branco de Tofu

Servir sobre a massa ou colocar por cima de lasanhas e outros preparos. Quando usar na massa, leve um pouco da água de seu cozimento junto para incorporar ao molho, deixando-o mais cremoso ainda

10 porções

Ingredientes

ou

180 gramas ou 1/4 de Tofu

ou

1/2 xícara de Água (100ml)

ou

1 colher de sopa de Azeite de oliva (8 g)

ou

1 unidade pequena de Cebola picada (30 g)

ou

1 dente de Alho (3 g)

ou

1 pitada de Noz moscada (1g)

ou

1 colher de sobremesa rasa de Levedura nutricional (8 g) - opcional para proporcionar um gosto de queijo e aumentar vitaminas do complexo B

ou

Sal e Pimenta a gosto

Método de preparo

1

Bater tudo no liquidificador e levar em fogo baixo até ferver;

2

Deixe fervendo até dar o ponto necessário, se preferir mais grossinho deixar ferver mais para reduzir;