



Μακαρονάδα με crispy τόφου & chili oil

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 60 λεπτά

Υλικά για το τόφου:

400 γρ. firm tofu
3 κ.σ. σάλτσα σόγιας
1 κ.σ. σιρόπι αγαύης ή σφενδάμου
1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
Αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη μακαρονάδα:

200 ml ηλιέλαιο
1 κ.σ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο
1 ½ κ.σ. γλυκιά πάπρικα
1 κ.γλ. ξερό κόλιανδρο
½ κ.γλ. αλάτι
3 στροφές φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
1 κ.γλ. ginger φρέσκο τριμμένο ή ½ κ.γλ. σκόνη
500 γρ. ζυμαρικά, της επιλογής μας
500 γρ. φρέσκο σπανάκι
2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

Εκτέλεση:

- 1) Σε ένα μπολ θρυμματίζουμε το τόφου σε μικρά κομματάκια ή το τρίβουμε από τη χοντρή πλευρά του τρίφτη. Προσθέτουμε τη σάλτσα σόγιας, το σιρόπι αγαύης και την πάπρικα και ανακατεύουμε πολύ καλά.
- 2) Απλώνουμε το τόφου σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 20-25 λεπτά ή μέχρι να γίνει τραγανό, ανακατεύοντας 1-2 φορές στο ενδιάμεσο. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη.



- 3) Παράλληλα ετοιμάζουμε το chilli oil. Σε πυρίμαχο σκεύος βάζουμε όλα τα μπαχαρικά και ζεσταίνουμε πολύ καλά το ηλιέλαιο σε μέτρια/υψηλή φωτιά. Μόλις κάψει καλά περιχύνουμε το μείγμα μπαχαρικών του μπολ με το καυτό λάδι και ανακατεύουμε.
- 4) Βράζουμε τα ζυμαρικά για τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία.
- 5) Βάζουμε τα ζυμαρικά σε ένα πιάτο, ρίχνουμε από πάνω το τόφου και περιχύνουμε με το chili oil. Σερβίρουμε με φρέσκο κρεμμυδάκι.