

# Aperitivo vegano



## Palito de abobrinha

### Ingredientes

1/2kg de abobrinha italiana ralada  
300g queijo de soja (tofu)  
1/2kg polvilho doce  
1/2 xícara de aquafaba\*  
Sal e pimenta

### Modo de preparo

Mistura bem a abobrinha e queijo de soja, adicionar o sal e a pimenta. Acrescentar o polvilho doce a aquafaba. Deixar descansar na geladeira por uma hora coberto com um plástico rente a mistura. Retirar da geladeira, sovar bem e dispôr em um tabuleiro entre plástico. Gelar por 3 horas. Corta no formato de palitos e fritar a 180°C

\*Aquafaba é o líquido de cozimento de leguminosas, como grão-de-bico.

Petiscos sem ingredientes de origem animal, como a coxinha de jaca, agradam diferentes paladares

por **Jéssica Reis**

Fonte - Chef Diego Catalani Forte, do Frida, em Rio Preto, (17) 3513-0297