



Formaggio di Tofu

豆腐のチーズ



【材料】豆腐 1丁分

木綿豆腐 1丁
※チェチ味噌 大きじ2〜

(※印はアサクラアイテム)

- ・ガーゼ
- ・ふきんまたは厚手のペーパータオル

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 128 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) 木綿豆腐は布巾、またはペーパータオルで包みざるに載せ重しをし、
しっかり水切りする（豆腐の高さが半分ぐらいになるまで一約 10 時間）
※水切は寒い時は常温で気温が高い場合は冷蔵庫で
- 2) 水切りが終わった豆腐のサイズに合わせガーゼをカットする
※豆腐の広い面、上面と下面と側面をくるむサイズ
- 3) ガーゼで豆腐を包む
- 4) 味噌を豆腐の上面、下面にうすく全面に塗る（側面に味噌は不要）
- 5) バットに入れ 3 日間〜1 週間おいて味をなじませる
- 6) お好きな形にカットしていただく