

CUSCUZ DE SOJA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de soja desidratada
1 xícara de flocão de milho
1 xícara de tomate picado
1 xícara de cebola picada
1/2 xícara de pimentão picado
2 tabletes de caldo de galinha
cebolinha, sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto
4 colheres de extrato de tomate
2 ovos cozidos para ornamentar
camarão seco refogado, frango desfiado e refogado ou outro recheio (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a soja
Leve ao fogo por 3 minutos, até ferver
Após a fervura, escorra, lave com água fria e esprema para tirar o excesso de água
Refogue no óleo todos os temperos e os tabletes de caldo de galinha
Acrescente a soja e o extrato de tomate, a pimenta do reino, sal e mexa no fogo por aproximadamente 3 minutos
Despeje o flocão de milho e 1 e 1/2 xícara de água, então misture tudo e mexa até que a água seque, mas sem grudar no fundo da panela
Acrescente a cebolinha e o cheiro verde, o frango (ou camarão) refogado, misture, retire do fogo e tampe a panela
Deixe descansar por 20 minutos
Após o descanso coloque
Deixe esfriar e desenforme
Pode servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8257-cuscuz-de-soja.html>