

# 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>