COZIDO DE VERDURAS DA ESTAÇÃO

INGREDIENTES

10 g de macarrão de soja

1 litro de água

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1/2 colher rasa (café) de açúcar

1/2 cabeça de acelga picada

8 shiitakes cortados em cubos

8 miniespigas de milho em conserva

2 colheres (sopa) de óleo de amendoim

1 dente de alho picado

5 g de gengibre picado

200 ml de caldo de legumes

1 colher (chá) de fécula de batata diluída em 1/2 xícara (café) de água

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão de soja em água fria para hidratar.

Leve uma panela com a água ao fogão.

Quando ferver, diminua o fogo e adicione sal, a pimenta, o açúcar, a acelga, o shiitake e as miniespigas de milho.

Quando ferver novamente, retire a panela do fogo e acrescente óleo.

Em seguida, escorra e reserve.

Em uma wok com um pouco de óleo, doure o alho e o gengibre.

Acrescente a acelga, o shiitake, o macarrão de soja e as miniespigas de milho.

Salteie e junte o caldo de legumes até cobrir os ingredientes.

Acrescente a fécula de batata diluída em água para espessar o molho.

Em seguida, coloque a mistura em uma panela de barro, cozinhe por 5 minutos e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24019-cozido-de-verduras-da-estacao.html