

MOQUECA DE SOJA DA NANY

INGREDIENTES

1 xícara de soja
100 g de camarão seco
2 cebola picadas
1 tomate picado
1 pimentão picado
coentro
salsinha
200 ml de leite de coco
3 colheres (sopa) de azeite de dendê
1 chuchu grande
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a cabeça do corpo do camarão.

Coloque as cabeças do camarão, 1 cebola, e a metade do coentro pra bater no liquidificador e reserve.

Em uma panela deixe a cebola dourar, junte o tomate, o pimentão, o coentro, a salsinha, e o camarão. Adicione o leite de coco, o tempero que bateu no liquidificador e deixe ferver.

Adicione o chuchu e a soja, quando o chuchu estiver cozido, adicione o azeite e desligue o fogo.

Está pronto, é só servir com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24176-moqueca-de-soja-da-nany.html>