

CARNE DE SOJA COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

200 g de proteína de soja
1 copo pequeno de requeijão
1 tablete de molho de carne
1 colher de amido de milho
1 tomate
alho (a gosto)
cebola(a gosto)
manjerona (a gosto)
pimenta (a gosto)
noz moscada (a gosto)
azeitona picada
queijo ralado
orégano
óleo
1 copo com água

MODO DE PREPARO

Em um recipiente com água, dissolva o molho de carne e deixe a proteína de soja no molho por 15 minutos.

Em uma panela, frite o alho e a cebola juntos e ambos triturados.

Acrescente o tomate, já picado e deixe refogar um pouco.

Escorra a água da soja em uma bacia, reservando a água para outro passo.

Junte a carne de soja à panela e refogue por um minuto.

Em seguida, acrescente a água que foi utilizada para deixar a carne de molho.

Espere ferver.

Em um copo, dissolva o amido de milho em um dedo de água.

Acrescente ao restante.

Coloque os temperos, a azeitona e se necessário, um pouco mais de sal.

Acrescente o requeijão e deixe ferver um pouco.

Despeje a receita em uma travessa.

Salpique o queijo ralado e o orégano e leve ao forno já preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33703-carne-de-soja-com-requeijao.html>