

CARNE MOÍDA DE SOJA ESPECIAL (COM SEGREDINHO PARA TIRAR O SABOR FORTE)

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 (chá) de proteína texturizada de soja (frango)

50 ml de vinagre branco

3 caldos de sua preferência (carne, frango ou legumes)

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola grande picada miúdo

2 dentes de alho amassados

2 tomates grandes bem vermelhos

2 colheres (sopa) de salsinha ou cebolinha

2 folhas de louro

1 pitada de pimenta-do-reino branca

1 pitada de orégano

azeitonas e pimentão amarelo se preferir

MODO DE PREPARO

NA RECEITA:

Na receita: Refogue a cebola e o alho no azeite até estarem transparentes.

Acrescente os tomates picados, a salsinha, os outros 2 caldos restantes, o louro, o orégano, a pimenta-do-reino branca e o pimentão amarelo (se for usar).

Mexa até murchar.

Por último acrescente as azeitonas (se for usar) e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37655-carne-moida-de-soja-especial-com-segredinho-para-tirar-o-sabor-forte.html>