

REPOLHO REFOGADO COM CARNE DE SOJA

INGREDIENTES

- 1 repolho médio picado
- 3 tomates picados
- 2 cebolas médias picadas
- 2 copos americanos de carne de soja
- 1 colher de sopa rasa de manteiga ou uma colher de azeite
- coentro agostinho picado
- 1 pitadinha de sal
- 1 limão pequeno
- 500 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água para ferver.

Desligue o fogo e depois adicione a carne de soja e o suco do limão.

Mexa e deixe a soja de molho por 10 minutos.

Enquanto isso em uma panela coloque a manteiga, a cebola e deixe dar um pequena douradinha.

Acrescente o repolho, o tomate picado, o coentro e o sal.

Mexa tudo e acrescente a carne de soja já escorrida e lavada.

Deixe cozinhar o repolho e quando estiver quase sem água na panela está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39067-repolho-refogado-com-carne-de-soja.html>