

MOQUECA DE SOJA YAKI

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de soja (seca)

100 ml de leite de coco

30 ml de azeite de dendê

100 g de camarão seco

100 ml de água fervendo

1 tomate grande picado

1 cebola grande picada

1 cenoura média em cubos

1 batata grande em cubos

1 caldo knorr de legumes

1 limão médio (suco)

Pimenta a gosto

coentro a gosto

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma caçarola : água fervendo o tomate picado, a cebola picada,o coentro, a cebolinha, o camarão, a batata em cubos, a cenoura em cubos , o caldo knorr e a pimenta.

Leve ao fogo até levantar fervura.

Baixe o fogo e acrescente a soja seca ,o leite de coco, o limão e o azeite de dendê.

Para acompanhamento, arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46429-moqueca-de-soja-yaki.html>