

# MOQUECA DE SOJA COM CAMARÃO

## INGREDIENTES

1 pacote de soja texturizada  
500 g de camarão fresco  
1 cebola grande ralada ou picada  
1 tomate grande picado  
2 dentes de alho amassados  
1 colher de sopa de pó de camarão seco  
1/2 xícara de coentro picado  
3 colheres de azeite de dendê  
4 colheres de azeite de oliva  
400 ml de água morna  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Hidrate a soja: ferva a quantidade de água suficiente para cobrir a soja.  
Coloque a soja num recipiente e cubra com a água fervente.  
Tampe e deixe por 5 a 10 minutos até que a soja fique com textura macia.  
Escorra numa peneira ou escorredor e esprema o excesso de água com as mãos. Reserve.  
Refogue os camarões com 2 colheres de azeite de oliva e o alho. Reserve.  
Refogue a soja com 2 colheres de azeite de oliva a cebola e o tomate, coloque o pó de camarão, vá juntando a água morna aos poucos e deixe cozinhar por uns 30 minutos.  
Coloque um pouco de sal (o pó de camarão é bastante salgado).  
Acrecente os camarões, o azeite de dendê e deixe mais 5 a 8 minutos no fogo.  
Depois que retirar do fogo acrecente o coentro picado.  
Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49384-moqueca-de-soja-com-camarao.html>