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).

Acrescente os camarões, o azeite de dendê e deixe mais 5 a 8 minutos no fogo.

Depois que retirar do fogo acrescente 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