

PICADINHO DE SOJA COM CHUCHU

INGREDIENTES

- 250 g de proteína de soja carne
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho amassados
- 2 tabletes de caldo de carne ou se preferir sal
- cheiro verde a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 pimenta de cheiro
- 1 chuchu picadinho em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque a soja de molho de um dia para o outro, para ficar bem macia escorra bem para retirar toda água, refogue no óleo a cebola, o caldo de carne e refogue.

Acrescente o cheiro verde, o chuchu e os dentes de alho, refogue por 15 minutos até que a soja já esteja bem refogada e o chuchu bem cozidinho.

Coloque em uma travessa e decore com um raminho de coentro.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53442-picadinho-de-soja-com-chuchu.html>