CUSCUZ DE SOJA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de soja desidratada

1 xícara de flocão de milho

1 xícara de tomate picado

1 xícara de cebola picada

1/2 xícara de pimentão picado

2 tabletes de caldo de galinha

cebolinha, sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto

4 colheres de extrato de tomate

2 ovos cozidos para ornamentar

camarão seco refogado, frango desfiado e refogado ou outro recheio (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a soja

Leve ao fogo por 3 minutos, até ferver

Após a fervura, escorra, lave com água fria e esprema para tirar o excesso de água

Refogue no óleo todos os temperos e os tabletes de caldo de galinha

Acrescente a soja e o extrato de tomate, a pimenta do reino, sal e mexa no fogo por aproximadamente 3 minutos

Despeje o flocão de milho e 1 e 1/2 xícara de água, então misture tudo e mexa até que a água seque, mas sem grudar no fundo da panela

Acrescente a cebolinha e o cheiro verde, o frango (ou camarão) refogado, misture, retire do fogo e tampe a panela

Deixe descansar por 20 minutos

Após o descanso coloque

Deixe esfriar e desenforme

Pode servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8257-cuscuz-de-soja.html