

Almôndega de soja

Ingredientes

Massa:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de resíduo de soja
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- sal (a gosto)
- óleo de soja (fritura das almôndegas)

Molho:

- 1 xícara (chá) de tomates picados sem sementes
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomates
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde picado
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja
- 3 xícaras (chá) de água
- sal e pimenta (a gosto)

Modo de preparo

Massa:

- Em um recipiente pequeno (bacia) misturar os ingredientes da massa, formar os bolinhos e, fritar em óleo quente.
- Após a fritura, deixar as almôndegas sobre folha de papel absorvente.

Molho:

- Refogar em óleo quente o alho, a cebola e o tomate, mexendo sempre.
- Acrescentar o extrato de tomate, o sal e a água.
- Tampar a panela, abaixando o fogo após a fervura.
- Cozinhar por cinco minutos.
- Desligar o fogo e adicionar o cheiro verde.
- Arrumar as almôndegas em uma travessa e cobri-las com o molho.
- Servir em seguida.