



Refogado dos Seis Tesouros Chineses

Ingredientes:

- ¼ de tofu soft em cubos
- 200g de camarão pequeno descascado
- 200g de filé de frango cortado em tiras finas
- 1 xícara de broto de bambu cortado em cubos
- 1 xícara de cogumelos
- 1 xícara de pimentão verde cortado em tiras finas
- 2 colheres (sopa) de shoyu
- 2 colheres (sopa) de massa de tomate
- 1 colher (sopa) de cebolinha cortada em tiras
- 1 xícara de pimentão verde cortado em tiras finas
- 1 copo de caldo de carne ou galinha
- 1 ½ colher (chá) de maisena diluída em um pouco de água
- 4 colheres (sopa) de óleo
- sal e pimenta do reino a gosto



Preparo:

- Leve ao fogo uma panela com as 4 colheres de sopa de óleo.
- Quando o óleo estiver bem quente, adicione o camarão e o frango, deixando fritar até dourar.
- Adicione o broto de bambu, o cogumelo, o shoyu, a massa de tomate, e o caldo de galinha ou carne.
- Deixe cozinhar por mais ou menos 10 min.
- Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
- Acrescente o tofu, o pimentão e a maisena dissolvida em água, espere o refogado levantar fervura novamente e desligue.
- Sirva o refogado em uma travessa rasa, salpicando bastante cebolinha verde instantes antes de ir a mesa.

Obs: Se desejar adicione 2 dentes de alho picadinhos e umas 2 fatias finas de gengibre picado ao refogado.

Fonte: <http://www.agronippo.com.br/>

