

---

## **Legumes ao molho de soja**

### **Ingredientes:**

- Sal a gosto
- 2 cenouras médias cortadas em tiras
- 2 xícaras de vagem cortadas em pedaços
- 2 xícaras de couve-flor cortadas em florzinhas
- 1 ½ colher (chá) de maisena
- 2 colheres de (sopa) de água fria
- 2 colheres de (sopa) de molho de soja
- 2 colheres de (sopa) de óleo
- 1 cebola média cortada em gomos finos
- 1 xícara de abobrinha cortada em rodela

### **Modo de preparo:**

Cozinhe em água salgada, numa panela tampada, as cenouras e as vagens por três minutos. Junte a couve-flor. Tampe e cozinhe por mais dois minutos. Escorra bem.

Misture numa tigela pequena a maisena com a água. Junte o molho de soja. Reserve.

Aqueça o óleo numa frigideira grande. Adicione a cebola e frite-a por um minuto.

Junte os legumes e frite-os até que fiquem macios. Junte a mistura do molho de soja, e cozinhe mexendo até que ferva. Sirva imediatamente.

**Rendimento: 6 porções**