

## Assado de Soja com Palmito

Tipo: prato salgado

### Ingredientes

- 2 xícaras (chavenas) de feijão-soja cozido
- 1 xícara (chavena) copo de batata cozida e picada em cubinhos
- 1 vidro de palmito picadinho e escorrido
- 2 colheres (sopa) de pimentão picado (ou pouco mais)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Alho
- 1/2 a 1 xícara (chavena) de tomate picado ou molho de tomate
- 1 gema de ovo
- 2 claras em neve (em castelo)
- 1 gema para pincelar
- 1/4 xícara (chavena) de farinha de rosca (farinha de pão)
- Sal

### Preparação

Passar o feijão-soja e o pimentão no multi-processador ou liquidificador e misturar com as batatas.

Juntar os temperos.

Misturar os demais ingredientes e por último as claras em neve (em castelo).

Colocar em forma untada com óleo e salpicada com farinha de rosca.

Pincelar todo o assado com a gema batida e misturada com um pouquinho de óleo.

Assar em forno moderado até dourar e ficar firme.