KIMCHI – ACELGA APIMENTADA EM CONSERVA

INGREDIENTES

2 acelgas

1 nabo

1 maço de cebolinha

1 cabeça de alho

100 g de gengibre

2 pimentas dedo-de-moça

100 g de pimenta vermelha "Gochugaru" em flocos ou 100 g de pasta de pimenta "Gochujang"

50 g de açúcar

50 g farinha de arroz para moti

2 colheres (sopa) de gergelim torrado

1 colher (chá) de "Hondashi" ou 1 colher (sopa) de molho de peixe "Ekjot"

aproximadamente 200 g de sal

aproximadamente 500 ml de água

MODO DE PREPARO

Separe as folhas de fora da acelga para uso em outras receitas

Lave bem e corte as acelgas em 4, no sentido do comprimento, sem destacar as folhas do talo

Passe sal nas folhas, polvilhando o sal folha por folha, espalhando bem. Vá colocando a acelga em uma travessa, alternado os lados da acelga a cada camada, se houver

Deixe as acelgas marinando por 6 horas (virando no meio desse tempo), coloque um peso em cima (tigela com água ou tábua)

Enquanto isso, prepare os demais ingredientes e depois os reserve

Corte ou rale o nabo em tiras bem finas

Corte a cebolinha em tiras de 7 cm e depois corte duas vezes no sentido do comprimento

Faça um mingau com a farinha de arroz e um copo de água

Bata no liquidificador o alho, gengibre a pimenta dedo de moça com um copo de água

Passadas as 6 horas, escorra a água salgada e enxague a acelga de duas a três vezes deixando escorrer muito bem a água com a acelga de cabeça para baixo.

Para saber se há necessidade de enxaguar a terceira vez, experimente o sal, se estiver muito salgado, enxague a terceira vez, considerando os demais ingredientes que irão à receita

Em uma tigela, misture o mingau, a batida do alho, pimenta e gengibre, o açúcar, gergelim, pimenta em flocos e Hondashi.

Acrescente o nabo e a cebolinha e misture bem.

Usando uma luva plástica ou de borracha (a pimenta mancha e arde as mãos), passe a mistura na acelga, espalhando bem, folha por folha, vá colocando a acelga organizadamente (lado a lado, depois em pilha) em um recipiente hermético.

Deixe em temperatura ambiente por 12 horas a 24 horas para fermentação, lembrando de abrir de vez em quando para tirar o ar.

Depois desse tempo já pode consumir e manter o restante na geladeira. Dura por bastante tempo. Para servir, corte em tiras de 4 cm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13628-kimchi-acelga-apimentada-em-conserva.html