

SUNOMONO (SALADA DE PEPINO JAPONESA)

INGREDIENTES

- 1 pepino japonês
- 1 colher (sopa) de sal marinho ou himalaia
- 3 colheres (sopa) de vinagre de arroz
- 2 colheres (sopa) de açúcar (não use refinado)
- 2 colheres (sopa) de gergelim branco e/ou preto

MODO DE PREPARO

Lave bem e seque o pepino.

Use um cortador ou faca para fatiar os pepinos bem fininhos.

Coloque os pepinos em um prato fundo e coloque o sal.

Misture bem.

Os pepinos vão desidratar, liberando muita água.

Transfira os pepinos para um escurridor com um prato embaixo.

Deixe por 15 minutos.

Caso queira, toste o gergelim na frigideira para que esfrie até servir a salada.

Em uma panela, coloque o açúcar, o vinagre e ligue em fogo baixo.

Deixe aquecer até que o açúcar derreta e se misture ao vinagre, mas não deixe ferver.

Reserve e deixe esfriar.

Enxágue os pepinos em água corrente para tirar o excesso de sal.

Esprema bem com as mãos para tirar o excesso de água.

Seque com um papel toalha antes de colocar os temperos.

Coloque os pepinos em uma saladeira funda e adicione o molho de vinagre.

Se desejar, coloque algumas gotas de óleo de gergelim e pimenta-do-reino.

Finalize a salada com o gergelim tostado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17042-sunomono-salada-de-pepino-japonesa.html>