

# SALADA DE BIFUM

## INGREDIENTES

150 g de macarrão bifum  
1 pepino japonês  
1 cenoura grande  
3 colheres (sopa) cheias de vinagre de arroz  
3 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) sal  
1 colher (sopa) de gergelim preto

## MODO DE PREPARO

Ferva uma panela com água  
Quando a água começar a ferver, desligue o fogo e coloque o macarrão para cozinhar  
Espere alguns minutos até que o macarrão fique bem soltinho e mole  
Escorra toda a água e coloque algumas pedras de gelo dentro da vasilha para que ele esfrie  
Dentro de um recipiente pequeno, misture o vinagre de arroz, o açúcar e o sal  
Deixe dissolver por alguns minutos  
Enquanto isso rale o pepino em fatias bem finas e salpique sal  
Misture tudo e deixe descansar por 15 minutos  
Corte a cenoura em fatias finas ou rale no ralador, reserve  
Aperte bem o pepino para que saia toda a água, junte com o macarrão e acrescente a cenoura  
Regue a salada com a mistura de vinagre, salpique gergelim preto e misture bem  
Sirva  
Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1989-salada-de-bifum.html>