

ASAZUKE DE RABANETE (CONSERVA JAPONESA RÁPIDA DE RABANETE)

INGREDIENTES

- 400 g de rabanetes cortados em lâminas finas
- 1 colher (café) de glutamato monossódico
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de vinagre branco (preferencialmente o de arroz)

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes numa tigela (exceto o rabanete), até que os grãos tenham sido dissolvidos por completo.

Acrescente o rabanete e misture bem para que todas as lâminas sejam envolvidas com o líquido.

Transfira para um recipiente de vidro bem vedado e guarde na geladeira por 1 hora, para que então seja escorrido ao ser utilizado/servido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22974-asazuke-de-rabanete-conserva-japonesa-rapida-de-rabanete.html>