

SANDUÍCHE DE FILÉ DE ATUM E SALADA DE PEPINO (SUNOMONO)

INGREDIENTES

SANDUÍCHE:

Sanduíche: 4 fatias de pão de forma

1 lata de atum

pepino em conserva (sunomono)

SUNOMONO:

Sunomono: 3 pepinos do tipo japonês (aproximadamente 500 g)

1/2 xícara de vinagre

1/2 xícara de açúcar

1 colher (chá) rasa de sal

2 colheres (sopa) de mel

gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

SANDUÍCHE:

Sanduíche: Coloque o filé de atum e salada de pepino sobre uma fatia de pão de forma e cobrir com outra fatia.

SUNOMONO:

Sunomono: Lave os pepinos e fatie (fatie com cortador de legumes).

Colocar o sal e deixar em uma peneira por 30 minutos, escorrendo.

Ferva o vinagre com o açúcar, acrescentar o mel.

Esperar esfriar e colocar sobre os pepinos fatiados.

Deixar na geladeira por umas 2 horas.

Salpicar gergelim na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26456-sanduiche-de-file-de-atum-e-salada-de-pepino-sunomono.html>