SALPICÃO DE KANI KAMA

INGREDIENTES

200 g de kani kama desfiado

1 cenoura média ralada

2 talos de salsão cortado

2 maçãs picadas

1 lata de palmito fatiado fino (também pode desfiar)

1 lata de milho (fizemos com minimilho, nesse caso, cortado em tiras)

1 vidro de champignon cortado em lâminas

1 colher (sopa) de cebola ralada

1 colher (café) de alho ralado

cebolinha e salsinha picadas a gosto

suco de um limão

1 colher (café) de mostarda

200 g de maionese

batata-palha para enfeitar

MODO DE PREPARO

Como Fazer Salpicão de kani kama

Misture todos os ingredientes (menos a batata palha), deixando o suco de limão e a maionese para o final

Essa receita é muito simples, leve e gostosa

Saiba tudo sobre Kani Surimi (Kani Kama) - O que é?

O kani kama é um alimento muito rico em proteína, nutriente importante na nossa dieta diária: participa na composição de hormonas e enzimas e é fundamental para a manutenção do organismo. Embora rico em proteína, contém menor quantidade do que os peixes frescos, não podendo substituí-los integralmente. Deve ser comido como uma alternativa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas