

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2709-salpicao-de-kani-kama.html>