

HARUSAME

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão harusame

3 pepinos japonês

2 cenouras grandes

1 pacote de kani kama desfiado

2 sachês de tempero de peixe bonito

10 colheres de sopa (rasa) de açúcar

10 colheres de café (rasas) de sal

20 colheres de sopa de vinagre de arroz

gergelim preto torrado a gosto

óleo de gergelim a gosto

2 colheres de sopa de sal para o pepino

MODO DE PREPARO

Cortar o pepino japonês em lâminas finas, acrescentar 2 colheres de sopa de sal, misturar e deixar descansar para que ele solte água.

Mexa de vez em quando.

Em quanto isso vá preparando os outros ingredientes.

Cortar a cenoura em tiras finas.

Em uma frigideira, adicionar o açúcar, o sal, o tempero de peixe bonito e a cenoura.

Ir testando a "crocância" da cenoura.

Quando ela estiver "al dente", adicionar o vinagre de arroz e o gergelim.

Ferver água e cozinhar o harusame, até que ele fique transparente.

Cuidado para não passar do ponto, é bem rápido, tempo médio de 5 minutos.

Assim que o harussame estiver cozido, dar um choque térmico com água fria para interromper o seu cozimento.

Escorrer e reservar.

Nesse momento, o pepino já soltou toda sua água, despreze-a e enxague-o em água corrente, para remover o excesso de sal.

Espremer o pepino com as mãos para remover todo o excesso de água.

Ligar novamente a frigideira onde está a cenoura, adicionar o pepino, e o kani já desfiado.

Quando todos os ingredientes estiverem incorporados (aproximadamente 2 minutos), desligue o fogo, acrescente óleo de gergelim a gosto e misture bem.

Em uma tigela monte o prato em camadas: primeiro os vegetais, depois uma camada de macarrão, e assim sucessivamente.

Esperar gelar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28100-harusame.html>