

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 harusame 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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