

SUKIYAKI VEGETARIANO COM HARUSAME

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão harusame (de feijão verde)
1/2 cenoura
1/2 pimentão amarelo
1 cebola pequena
3 folhas de repolho
2 punhados de agrião
1 colher sopa de alho poró
1 colher sopa de gengibre ralado
5 colheres de sopa de molho shoyu
1 colher sopa de farinha de arroz
1 colher sobremesa de açúcar mascavo (ou comum)
Óleo para refogar (ou margarina)
Óleo de gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão: Esquente o suficiente de água (para cobrir o macarrão) em um recipiente e coloque o macarrão. Deixe hidratando por cerca de 10 minutos.

MOLHO:

Molho: Misture o molho shoyu com água, até completar um copo. Dilua a farinha e o açúcar neste copo e reserve. Em uma frigideira antiaderente, coloque o óleo para refogar a cebola, pimentão, a cenoura e o alho poró, todos picados em fatias médias. Quando a cebola já estiver mole, adicione o repolho também cortado de forma que fiquem pedaços de folhas largas. Antes que o repolho amoleça, coloque o molho na frigideira e o gengibre. Misture até que o molho comece a engrossar. Adicione o óleo de gergelim à gosto, mas lembre-se que seu sabor é forte e marcante! Assim que o molho engrossar, desligue o fogo e misture o macarrão na frigideira mesmo. O agrião deve ir por último, já no prato servido com o macarrão ou na própria frigideira. Mas é importante não deixar o agrião amolecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33725-sukiyaki-vegetariano-com-harusame.html>