

SUNOMONO (SALADA DE PEPINOS PARA SUSHI)

INGREDIENTES

1/2 (meia) cenoura
1 pepino para salada (verdinho)
kani a gosto (baratinho e fácil de achar)
1 copo americano de vinagre (preferência de maçã)
3 colheres de açúcar (cristal de preferência)
2 colheres de sal
gergelim a gosto

MODO DE PREPARO

Corte, fatie, ou rale o pepino em rodela mais finas possíveis.
Corte, fatie ou rale a meia cenoura em rodela mais finas possíveis.
Misture 1 colher de sal (ou de sua preferência) ao pepino e à cenoura, misture bem, reserve-os.
Fatie o kani em finas fatias, reserve-o.
Numa tigela, dilua 3 colheres de açúcar, e uma de sal (a gosto), mexa-os bem até diluir totalmente.
Acrescente a cenoura e o pepino bem escorridos (se preferir, lave-os rapidamente).
Mexe-os, acrescente o kani, e um pouco de gergelim.
Servir gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34323-sunomono-salada-de-pepinos-para-sushi.html>