

# 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 rodelas mais finas possíveis.

Corte, fatie ou rale a meia cenoura em rodelas mais finas possíveis.

Misture 1 colher de sal (ou de sua preferência) ao pepino e à cenoura, misture bem, reserve-os.

Fatие 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).

Mexa-os, acrescente o kani, e um pouco de gergelim.

Servir gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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