

# 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>