

MACARRÃO BRANCO ORIENTAL AO MOLHO DE HOISIN

INGREDIENTES

100 g de macarrão oriental fino branco, tipo Vermicelle de Longkou (à base de feijões verdes e ervilhas) ou Bifum macarrão oriental (à base de farinha de arroz)

1 cubo de caldo de legumes ou o correspondente do peso de um cubo (10 g) em forma de pó

2 a 3 colheres de sopa de óleo de gergelim

100 ml de água

1 a 2 colheres de café de molho de Hoisin (a gosto)

MODO DE PREPARO

Ferva cerca de 500 ml de água numa panela e adicione as 100 g do macarrão oriental branco de sua preferência, mexendo até desmontá-lo. O tempo médio após a fervura da água para o macarrão estar no ponto é de aproximadamente 5 minutos. Escorra a água e reserve.

Numa frigideira antiaderente já aquecida em calor médio, adicione 2 colheres de sopa do óleo de gergelim e, assim que este estiver quente, adicione o macarrão e frite-o por cerca de 5 minutos. O ideal é que o macarrão seja envolvido totalmente pelo óleo de gergelim, por este motivo pode ser que você precise adicionar uma colher de sopa extra.

Adicione 100 ml de água e dissolva o cubo ou o pó de caldo de legumes nesta água, mexendo o macarrão para que este seja totalmente temperado.

Ainda ao fogo, deixe que este caldo que se formou evapore um pouco da água para que encorpe.

Retire do fogo, adicione 1 a 2 colheres de molho de Hoisin de acordo com seu gosto.

Sirva-o básico ou adicionado dos ingredientes opcionais!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36180-macarrao-branco-oriental-ao-molho-de-hoisin.html>