

SALADINHA DE BIFUM

INGREDIENTES

200 g de macarrão de arroz bifum

2 pepinos japonês com casca em fatias bem finas

3 rabanetes com casca em fatias bem finas

150 g de presunto cortado em tiras finas

1 cenoura ralada

furikake a gosto (tempero seco da culinária do Japão para ser usado em cima do arroz, feito de uma mistura de peixes secos e moídos, sementes de gergelim, algas picadas, açúcar, sal e glutamato monossódico)

Sal e realçador de sabor

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque mais ou menos 1 litro de água.

Assim que começar a ferver coloque o bifum para amolecer, pode ficar em média de 5 a 10 minutos.

Escorra, espere esfriar e coloque os demais ingredientes.

Acompanha com arroz branco e filé de pescada empanado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46671-saladinha-de-bifum.html>