KIMCHI BRASILEIRO

INGREDIENTES

1/2 acelga (400 g)

1 cenoura grande (200 g)

1 pepino grande (200 g)

1 rabanete médio(150 g)

1 maço de cebolinha (100 g)

2 pacotes de pimenta calabresa (20 g)

75 ml de molho de pimenta

50 g de alho

50 g de gengibre

2 colheres (sopa) de vinagre (30 ml)

2 colheres (sopa) de açúcar (24 g)

100 g de trigo

150 ml de água

120 g de sal

MODO DE PREPARO

Lave bem a acelga e corte em retângulos de 2 de largura e 1 de comprimento

Polvilhe a acelga com 50 g de sal (ou sal a gosto) e deixe reservado por 30 minutos

O sal é importante, pois irá desidratar a acelga e fazer com que ela fique macia

Enquanto isso, corte os outros legumes em tiras finas, e a cebolinha pique em rodelas finas, reserve

Remova a água que a acelga irá soltar, polvilhe novamente com sal, e reserve por mais 30 minutos

Enquanto isso, pique o alho e o gengibre em pequenos pedaços, e reserve

Dilua o trigo na água ponha uma pitada de sal e leve ao fogo, em temperatura baixa mexendo sempre para não empelotar

Quando estiver uma pasta firme, desligue e deixe esfriar (para que esfrie mais rápido, ponha a panela em uma bacia com agua fria)

Retire a água que a acelga irá soltar e verifique se o sabor do sal está ao seu gosto, se não estiver, lave a acelga com água corrente

Com a pasta de trigo fria, adicione o molho de pimenta, a pimenta calabresa, alho, gengibre, vinagre, o açúcar e o sal a gosto

Misture até que forme uma pasta homogênea (se preferir, bata tudo no liquidificador)

Pegue os legumes cortados, misture com a acelga e a cebolinha, e passe a pasta picante até que todos os legumes estejam bem envolvidos

Agora é só servir

Essa é uma adaptação do Kimchi coreano para o gosto brasileiro, por ser um acompanhamento picante, recomenda

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/531-kimchi-brasileiro.html