

HARUSSAME DIFERENTE

INGREDIENTES

2 pacotes de kani (carne de caranguejo)

1 pacote (500 g) de bifum (macarrão de arroz)

2 pimentões vermelhos

2 pimentões amarelos

2 pimentões verdes

4 pepinos japoneses

1 pezinho de brócolis

gergelim preto

tempero em pó de salada

2 pacotes de azeitonas com caroço

azeite de oliva

vinagre de arroz

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, óleo e sal cozинhe o brócolis até que fique em um ponto não tão duro e não tão mole

Corte os pimentões da forma que preferir, pique o pepino em rodelas e reserve

Em uma panela coloque água e óleo para ferver o macarrão

Após a água estar fervendo, acrescente o macarrão e deixe por cerca de 3 minutos

Retire o macarrão da panela e dê o choque térmico passando

Em um pote grande coloque o macarrão cozido, os pimentões, os pepinos, o brócolis e as azeitonas, misture bem e acrescente o gergelim preto

Após isso, vá colocando o vinagre de arroz, o azeite e o tempero em pó a gosto

Acrecente o kani picado e misture tudo

Deixe na geladeira por algumas horas para que o tempero pegue bem e depois é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8786-harussame-diferente.html>