

SALADA DE BIFUM

INGREDIENTES

- 150 g de macarrão bifum
- 1 pepino japonês
- 1 cenoura grande
- 3 colheres (sopa) cheias de vinagre de arroz
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) sal
- 1 colher (sopa) de gergelim preto

MODO DE PREPARO

Ferva uma panela com água

Quando a água começar a ferver, desligue o fogo e coloque o macarrão para cozinhar

Espere alguns minutos até que o macarrão fique bem soltinho e mole

Escorra toda a água e coloque algumas pedras de gelo dentro da vasilha para que ele esfrie

Dentro de um recipiente pequeno, misture o vinagre de arroz, o açúcar e o sal

Deixe dissolver por alguns minutos

Enquanto isso rale o pepino em fatias bem finas e salpique sal

Misture tudo e deixe descansar por 15 minutos

Corte a cenoura em fatias finas ou rale no ralador, reserve

Aperte bem o pepino para que saia toda a água, junte com o macarrão e acrescente a cenoura

Regue a salada com a mistura de vinagre, salpique gergelim preto e misture bem

Sirva

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1989-salada-de-bifum.html>