

# 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 cozinhe 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  
Acrescente o kani picado e misture tudo  
Deixe na geladeira por algumas horas para que o tempero pegue bem e depois é só servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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