

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 rodela 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>