

Hortifruti União na cozinha

Salada de Berinjela com Gengibre

- 3 berinjelas japonesas médias
- 1 gengibre pequeno
- 4 colheres (sopa) de molho shoyu
- 1 colher (chá) de óleo de gergelim
- 1 colher (chá) de sakê culinário (Azuma Kirin)
- Cebolinha a gosto



Cortar um pouco de tirinhas de gengibre e reservar. Cozinhe a berinjela em água fervente até ficar macia (para saber, fure com um garfo), escorra e reserve até esfriar. Retire a casca da berinjela e corte em fatias médias.

Para o molho, misture o shoyu, o sakê, o óleo de gergelim e as tirinhas de gengibre e jogue por cima da berinjela. Para finalizar, coloque cebolinha picada à gosto.

Também é possível preparar a berinjela no vapor ou assando no forno.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 25 minutos