

Hortifruti União na cozinha

Salada de Harussame

- 1 pacote (200gr) de macarrão para harussame
- 2 cenouras pequenas raladas em tirinhas
- 3 pepinos japoneses ralados em rodela fina
- 150gr de kani-kama
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de gergelim torrado
- 1 xícara (café) de vinagre de arroz japonês
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 1 colher (café) de óleo de gergelim torrado
- Sal a gosto



Coloque as rodela de pepino em um recipiente fundo, acrescente 1 colher (café) de sal e misture delicadamente. Deixe descansar por 15 minutos, depois esprema bem com as mãos para retirar toda água e reserve.

Prepare omeletes em folhas finas com os ovos. Corte as omeletes e o kani-kama em tirinhas e reserve.

Aqueça dois litros e meio de água e após levantar ferver, coloque o macarrão de harussame, soltando com um garfo e aguarde 3 minutos. Desligue o fogo, escorra o macarrão em uma peneira e esfrie em água gelada para interromper o cozimento.

Misture o macarrão, o pepino, a cenoura, o kani-kama e a omelete cuidadosamente.

Prepare em um recipiente o molho com o vinagre de arroz japonês, o açúcar, o óleo de gergelim torrado e o sal. Coloque o molho no macarrão já com os outros ingredientes e finalize acrescentando o gergelim torrado por cima.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 30 minutos