

Hortifruti União na cozinha

Sumissô com legumes

- 1 cenoura grande
- 1 pepino japonês grande
- 5 talos de salsão
- 3 colheres (sopa) cheias de missô
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) cheias de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de saquê mirim
- 2 colheres (sopa) água
- 2 colheres (chá) de gergelim torrado



Corte a cenoura, o pepino japonês e os talos do salsão em palitos e reserve.
Misture os outros ingredientes em um recipiente até formar uma pasta uniforme.
Sirva a seguir.

Dica: você pode deixar os palitinhos em um copo para facilitar na hora de servir.
Coloque sal grosso no fundo, cubos de gelo e os palitos de legumes logo acima.
A receita original é feita com vinagre de arroz ao invés de limão.

Rendimento: 4 porções
Tempo de preparo: 15 minutos