

SALADA DE BIFUM

INGREDIENTES

150 g de macarrão bifum
1 pepino japonês
1 cenoura grande
3 colheres (sopa) cheias de vinagre de arroz
3 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) sal
1 colher (sopa) de gergelim preto

MODO DE PREPARO

Ferva uma panela com água
Quando a água começar a ferver, desligue o fogo e coloque o macarrão para cozinhar
Espere alguns minutos até que o macarrão fique bem soltinho e mole
Escorra toda a água e coloque algumas pedras de gelo dentro da vasilha para que ele esfrie
Dentro de um recipiente pequeno, misture o vinagre de arroz, o açúcar e o sal
Deixe dissolver por alguns minutos
Enquanto isso rale o pepino em fatias bem finas e salpique sal
Misture tudo e deixe descansar por 15 minutos
Corte a cenoura em fatias finas ou rale no ralador, reserve
Aperte bem o pepino para que saia toda a água, junte com o macarrão e acrescente a cenoura
Regue a salada com a mistura de vinagre, salpique gergelim preto e misture bem
Sirva
Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1989-salada-de-bifum.html>