



BUDGETBYTES.COM

Salada

Tailandesa de Pepino



Salada tailandesa de pepino !

Pepinos orgânicos - são super saudáveis , saborosos e muito fáceis de achar.

Esta salada é insanamente simples, super fresca de sabor e traz um lado fantástico sobre refeições inspiradas na Ásia.

Então, se esta receita for nova para você, espero que ela se torne uma das suas preferências no dia-dia.

O vinagre de arroz tem um sabor e acidez excepcionalmente suaves que é perfeito para esta receita. Geralmente são baratos e podem ser encontrados na seção de Temperos da maioria dos hipermercados.

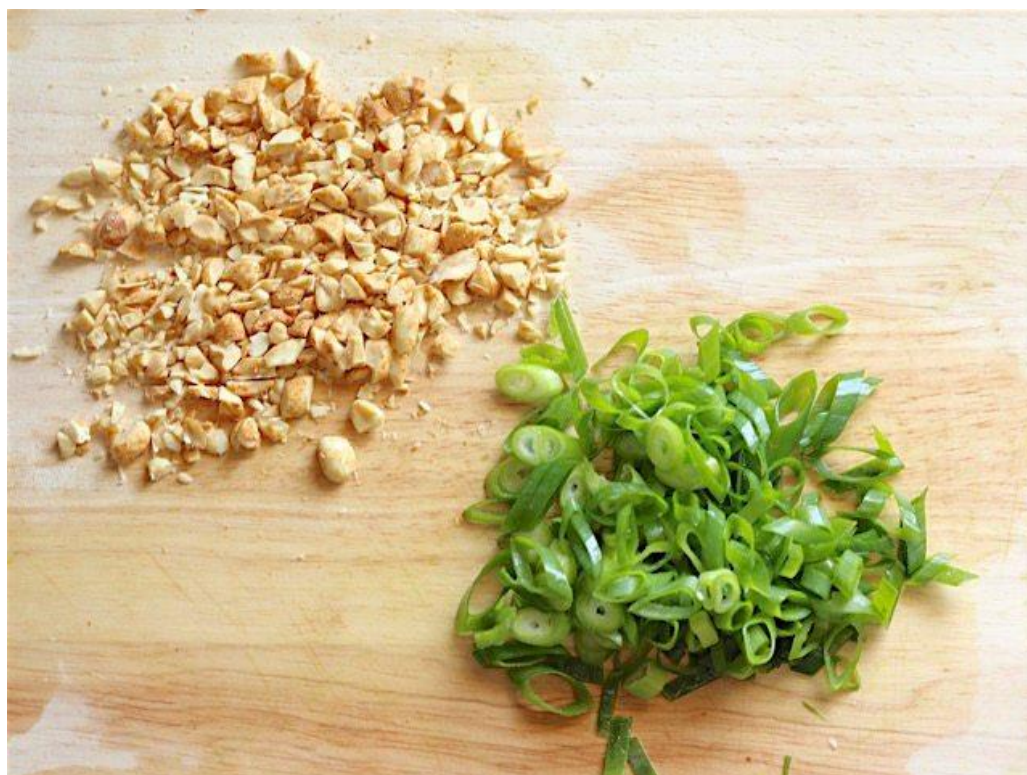


INGREDIENTES

- $\frac{1}{3}$ copo de vinagre de arroz
- 2 colheres de sopa de açúcar granulado
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de óleo de gergelim torrado
- $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ colher de chá de flocos de pimenta vermelha
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

SALADA

- 2 pepinos grandes
- 3 cebolas verdes
- $\frac{1}{4}$ xícara de amendoins picados



INSTRUÇÕES

Em uma tigela pequena, combine o vinagre de arroz, açúcar, óleo de gergelim, flocos de pimenta vermelha e sal. Coloque o molho para dar tempo para se misturar. Descasque e corte o pepino usando seu método favorito. Coloque os pepinos fatiados em uma tigela grande.

Cortar os amendoins em pedaços menores, se desejar. Corte as cebolas verdes.

Adicione os molhos, amendoins e cebolas verdes aos pepinos fatiados.

Mexa para combinar. Sirva imediatamente ou refrigere até estar pronto para comer.





Comece fazendo o curativo para que os sabores tenham um minuto para se misturar. Em uma tigela pequena, mexa 1/3 xícara de vinagre de arroz, 2 colheres de sopa de açúcar granulado, 1/2 colher de chá de óleo de gergelim torrado (esta deve ser de cor escura e com um forte aroma de noz), 1/4 a 1/2 colher de chá de vermelho Flocos de pimenta e 1/2 colher de

chá de sal. Coloque o molho de lado.

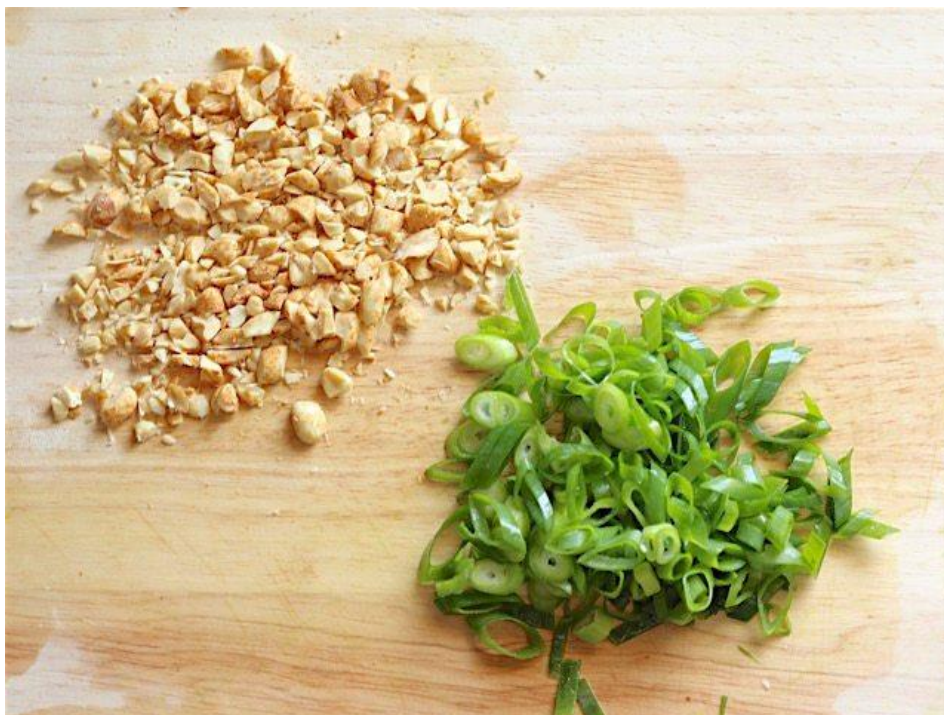
Fatie dois pepinos grandes, como quiser.

Remova tiras da casca para criar um **efeito listrado** legal uma vez que são cortadas.

Se você não gosta de sementes de pepino, você pode cortar o pepino longitudinalmente antes de cortar em círculos e usar uma colher para raspar as sementes no centro.



Prefira fatias finas para que haja mais área de superfície para entrar em contato com o curativo. As fatias mais finas se tornam macias depois de armazená-las no curativo. Se você preferir que fiquem crocantes por mais tempo, você deverá fazer fatias mais espessas.

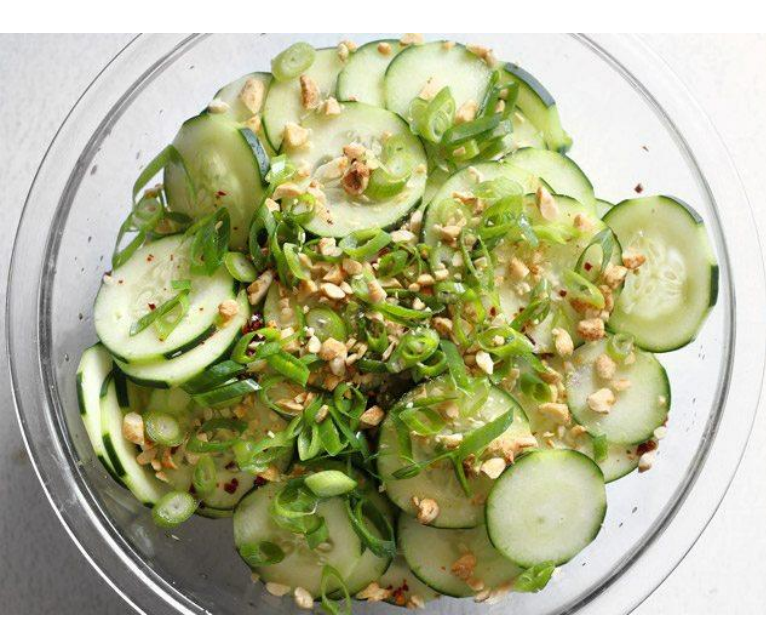


Corte aproximadamente 1/4 xícara de amendoim e corte 3 cebolas verdes.

Coloque os pepinos fatiados em uma tigela grande e despeje o curativo sobre o topo.



Adicione também os amendoins picados e as cebolas verdes fatiadas.



Finalmente, agite tudo e está pronto para comer! Sirva imediatamente ou refrigere para mais tarde.

Agradecimentos !



NOSSO FOCO
Presentar Você !