



Foto meramente ilustrativa.

Produção Salada com Kamaboko Kani

| Ingredientes | Unid | Qtde líquida |
|--|-----------------------|----------------|
| <i>Kamaboko Kani Kai-ho (Agronippo)</i> | 1 pacote | 100 gramas |
| <i>Broto de feijão (Moyashi Agronippo)</i> | 1 xícara de chá | 100 gramas |
| Macarrão de feijão verde (harussame) cozido | | 100 gramas |
| Pepino japonês ralado (ralo grosso, somente a casca) | ½ xícara de chá | 25 gramas |
| Abobrinha italiana ralada (ralo grosso, somente a casca) | ½ xícara de chá | 25 gramas |
| Cogumelo shiitake laminado | 1 xícara de chá | 50 gramas |
| Abacaxi sem casca, cortado em cubos pequenos | 1 xícara de chá | 50 gramas |
| Amêndoas laminadas torradas | 2 colheres de sopa | 25 gramas |
| Aceto balsâmico | 1 xícara de chá | 250 mililitros |
| Sal refinado | qb | |
| Óleo de gergelim torrado | 1 colher de sopa | 15 mililitros |
| Óleo vegetal | 1 colher de sobremesa | 10 mililitros |

Modo de preparo

- 1 Fatiar o Kamaboko Kani em espessuras de 0,5cm aproximadamente, soltar da tábua de apoio passando a faca rente a base e depois, cortar o Kamaboko Kani em tirinhas também de 0,5cm;
- 2 Reduzir o aceto balsâmico através da fervura até formar uma calda leve (ponto de caramelo), com cuidado para não queimar. Esfriar e reservar.
- 3 Saltear os cogumelos numa frigideira com um pouco de óleo. Temperar com um pouco de sal e reservar. Repetir o procedimento com a abobrinha.
- 5 Mergulhar os brotos de feijão em água fervendo por 30 segundos. Escorrer e jogar em água gelada até esfriar totalmente. Escorrer a água gelada e reservar.
- 6 Numa panela com água fervendo, cozinhar o macarrão harussame até ficar transparente e macio. Escorrer, mergulhar em água gelada e deixar esfriar. Escorrer a água e envolver o macarrão com um pouco de óleo de gergelim torrado. Temperar com um pouco de sal.
- 7 Num recipiente, misturar o kamaboko kani, o pepino japonês, o broto de feijão, a abobrinha italiana, o cogumelo, o abacaxi e o harussame.

Sequência de montagem

- 1 Salpicar as amêndoas laminadas e torradas e regar com aceto balsâmico reduzido.