



Foto meramente ilustrativa.

## Produção SASHIMI DE KONNYAKU COM MINI SALADA DE RAÍZES E BROTOS

Tempo de preparo: 45 min

Rendimento: 4 pessoas

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
<b>"Sashimi":</b>		
<b>Massa de Batata Konnyaku em bloco Agronippo</b>	<b>Gramas</b>	<b>350</b>
<i>Para marinada:</i>		
Vinagre de arroz	Mililitro	100
Açúcar refinado	Mililitro	30
Saquê	Mililitro	10
Água	Mililitro	50
Peixe bonito em pó ( <i>dashi</i> )	Gramas	05
<b>Mini Salada:</b>		
<b>Broto de feijão (Moyashi Agronippo)</b>	Gramas	50
Cenoura	Gramas	50
Pepino	Gramas	50
Rabanete	Gramas	50
Maçã Fuji	Gramas	30
Gengibre em conserva ( <i>gari</i> )	Gramas	10
Zester de limão siciliano	Gramas	03
Folhas de <i>shissô</i>	Unidade	5
Broto de nabo ( <i>kaiware</i> )	Gramas	10
<b>Molho para salada:</b>		
Suco de limão siciliano	Mililitro	100
Suco de laranja pera	Mililitro	100
Molho de soja ( <i>shoyu</i> )	Mililitro	100
Flocos de peixe bonito ( <i>katsuobushi</i> )	Gramas	3
<i>Kombu</i>	Centímetro	15
Saque mirim	Mililitro	10
Água	Mililitro	30
Gergelim branco torrado	Qb	
<i>Wassabi</i> (em pó ou já pronto em pasta)	Qb	

---

## Modo de preparo

---

### "Sashimi":

---

1. Cortar o *Konnyaku* em fatias finas de aproximadamente 3mm;
  2. Misturar todos os ingredientes da marinada e aquecer levemente em fogo até dissolver o açúcar. Retirar do fogo e marinar as fatias de *konnyaku* por aproximadamente 30 minutos;
  3. Escorrer o líquido da marinada e reservar as fatias na geladeira;
- 

### Saladinha:

---

1. Ralar finamente a cenoura, o rabanete, o pepino e a maçã (não esquecer de deixar a maçã de molho num recipiente com limão ou vinagre para não alterar a cor);
  2. Raspar a casca do limão siciliano (*Zester*) e depois, extrair o suco de meia fruta (reservar o suco para preparar o molho);
  3. Cortar o gari e as folhas de *shissô* em fatias finas;
  4. Reservar.
- 

### Molho:

---

1. Juntar todos os ingredientes em uma panela e aquecer em fogo baixo, sem ferver;
  2. Retirar do fogo e deixar esfriar até hora de servir.
- 

### Montagem:

---

1. Em um prato raso, arrumar as fatias de *konnyaku* de forma harmônica;
  2. Num *bowl*, misturar os ingredientes da salada e arrumar uma pequena porção no centro do prato. Polvilhar um pouco de gergelim torrado;
  3. Servir o molho e uma pequena porção de *wassabi* a parte.
-