



Foto meramente ilustrativa.

Produção Salada com Kamaboko Kani

Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Kamaboko Kani Kai-ho (Agronippo)	1 pacote	100 gramas
Broto de feijão (Moyashi Agronippo)	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.