



Por [Nidia Figueira](#), Redatora no TudoReceitas. 10 agosto 2020



Se você é fã de sagu e da gastronomia da Índia, experimente preparar esta receita de **salada com pérolas de tapioca** tradicional da culinária indiana! Lá ela é chamada de *sabudana khichdi*, sendo que 'sabudana' é o nome dado às pérolas de tapioca, e é habitualmente preparada durante as celebrações do Navaratri ("Festival das Nove Noites", em setembro e outubro).

Esta é uma salada sem glúten preparada somente com **ingredientes de origem vegetal**: sagu, batata, amendoim e alguns temperos bem gostosos. Por isso é válida também para quem segue uma alimentação vegetariana e vegana! Ficou com vontade de provar esta **salada de batata com sagu**? Continue aqui no TudoReceitas o confira as fotos passo a passo e o modo de preparo desta receita de salada com sagu bem simples e muito aromática!

Características adicionais: Custo médio, [Recomendada para veganos](#), [Recomendada para vegetarianos](#), [Receita sem glúten](#), [Receitas da Índia](#)

Ingredientes para fazer Salada com sagu:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 xícara de sagu / pérolas de tapioca (180 g) | <input type="checkbox"/> 6 folhas de curry frescas |
| <input type="checkbox"/> 1 batata média ou 2 batatas pequenas | <input type="checkbox"/> ½ colher de chá de sal |
| <input type="checkbox"/> 2 colheres de sopa de amendoim cru | <input type="checkbox"/> 1 colher de sopa de óleo vegetal ou ghee |
| <input type="checkbox"/> ½ colher de chá de cominho em grão (sementes de cominho) | <input type="checkbox"/> cheiro verde picado a gosto |
| | <input type="checkbox"/> limão |

Também lhe pode interessar: [Salada de batata com sardinha](#)

Como fazer Salada com sagu:

1 Primeiramente enxague o sagu até a água sair transparente. Coloque o sagu numa tigela, acrescente 1 xícara de água em temperatura ambiente e **deixe hidratando durante toda a noite** (aproximadamente 8 horas).

Dica: Algumas receitas indicam para hidratar o sagu por 4-6 horas, no entanto o preparo desta receita será mais fácil se você deixar hidratando por mais tempo. Sempre respeite a proporção de 1 xícara de água para 1 xícara de sagu.



- 2 Após esse tempo seu sagu estará macio e sequinho ou com alguma água restante no fundo da tigela. Escorra **colocando o sagu numa peneira** e reserve.



3 Em seguida **lave bem a batata e cozinhe-a** numa panela com água e sal a gosto durante 10-15 minutos depois de ferver, ou até conseguir picar um garfo nela - a batata deverá ficar cozida e firme, não desmanchando. Descasque (ou deixe a pele) e corte em rodelas ou cubinhos pequenos.

***Dica:** Prefira cozer a batata com a pele, para que ela mantenha sua consistência e não desmanche tão facilmente.*



4 Leve ao fogo uma panela com o óleo ou [manteiga ghee](#) e **esquente os grãos de cominho** por uns segundinhos, para ativar o seu sabor. Depois adicione a batata, misture e deixe por 3-4 minutos.

***Dica:** Se preferir, pode substituir os grãos de cominho por meia colher de chá de cominho moído.*



5 Adicione **os amendoins**, misture e deixe por mais 2-3 minutos. Seguidamente coloque **as folhas de curry**, misture e deixe por mais 1 minuto. Por fim adicione **o sagu hidratado e escorrido e o sal** e misture tudo. Deixe no fogo até o sagu começar a ficar transparente, mexendo de vez em quando.

***Dica:** Não deixe o sagu no fogo por muito tempo, para evitar que fique mole demais.*



6 Retire do fogo e sirva sua **salada de sagu** quente ou morna, polvilhada com cheiro verde picado e regada com algumas gotas de limão. Também pode servir acompanhada de [molho de iogurte](#), que combina muito bem. Bom apetite e diga nos comentários o que você achou!

Procurando mais **receitas com sagu**? Veja como fazer:

[Pipoca de sagu no microondas](#)

[Sagu de leite simples](#)

[Salada de frutas com sagu](#)

