



Arroz Oriental com Sunomono e Couve Crocante | Solito#9

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Receitas Leves

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara de Arroz Oriental Inari Solito cozido;

4 pepinos em rodela finas;

1 xícara de vinagre de arroz;

1 colher de sopa de açúcar;

Sal a gosto;

100 g de gergelim;

500 g de couve cortada bem fininha.

Modo de preparo

Modo de preparo:

Em uma panela, acrescente o azeite, o Arroz Oriental Inari Solito, uma pitada de sal, a água e deixe cozinhar.

Modo de preparo do Sunomono:

Corte os pepinos em rodela bem fininhas, coloque em uma vasilha o gergelim, uma pitada de sal, o açúcar, o vinagre de arroz e a água. Deixe marinar por 1 dia.

Modo de preparo da Couve Crocante:

Pique a couve bem fininha e frite em óleo bem quente. Depois de frita, tempere com uma pitada de sal. Sirva o arroz com a couve por cima e o sunomono como acompanhamento.

Tempo: 45 min.

Porções: 5 pessoas

Valor da receita: R\$ 17,00

Veja mais receitas:

www.solito.com.br