

Sukiyaki

*Alessandra
Sudou*





Ingredientes

- 600 gramas Carne bovina cortadas bem finas (próprio para Sukiyaki)
- 2 a 3 Negui (alho poró)
- 6 a 8 Shitakes frescos
- 200 gramas Acelga (aproximadamente)
- 300 gramas Yakidoufu (Tofu frito) (aproximadamente)
- 200 gramas Shirataki (especie de macarrão branco)

feito de con`yaku

Molho

- sake
- 1/2 copo mirin
- 1/2 copo shoyu
- 5 colheres açúcar
- gordura bovina (um pedacinho) no Japão fica disponível na geladeira de carne para levar de graça quando se compra carne bovina.



Modo de Preparar



Em uma panela própria para Sukiyaki ou uma frigideira funda unte com a gordura bovina e jogue o excesso.

Refogar o negui cortado em diagonal no tamanho de 4~5 cm.

Em seguida juntar a carne e refogar até ela mudar de cor.

Depois que a carne mudar de cor acrescentar a acelga, o shiitake, o tofu, o shirataki sem misturar tudo e por fim acrescentar o molho e deixar cozinhar.

Retire do fogo e sirva quente.

Quando os legumes estiverem prontos, todos na mesa podem servir-se pegando os alimentos diretamente da panela e colocando-os na tigela com o ovo. Os japoneses costumam comer o sukuyaki passando no ovo cru .

Cada um bate um ovo na tigela que vai comer e vai passando levemente.

Dica: À medida que se consomem os alimentos, coloque mais porções cozinhando no caldo, se necessário adicione mais caldo. Não coloque todos os legumes de uma vez, para que eles não passem do ponto.

Para que mora no Japão tem as opções de comprar o molho de sukiyaki pronto. Muito pratico e gostoso também!

A carne de porco e gengibre (生姜焼き, shouga-yaki) é um prato da culinária japonesa e costuma ser servido em restaurantes japoneses. É uma comida muito simples de ser feita, mas deliciosa e cheio de sabores japoneses.



Ingredientes: 4 pessoas

Fácil

Tempo: 20 minutos



Fácil
Tempo: 20 minutos