

Receita de rolos de verão vietnamitas

Embora eu adore um rolinho primavera tanto quanto o próximo fã de comida frita, a frescura da versão de verão vietnamita tem o meu coração, especialmente se eu for o próprio a prepará-lo. Divertido de fazer e fácil de adaptar aos gostos e dietas diferentes, é sorte que eles sejam tão saudáveis, porque uma vez que começo a enrolar, acho muito difícil parar.

Tempo de preparo **20 min**, mais tempo de resfriamento

Tempo de cozimento **25 min**

Faz **8 rolinhos**

150g de bacon defumado, pele removida (opcional – consulte a etapa 1)

Sal

16 camarões grandes, preferencialmente crus (opcional)

1 haste de citronela, esmagada

200-225g pacote de vermicelli de arroz, ou outros fios de arroz

8 folhas de papel de arroz

2 cebolinhas chinesas, cortadas sportingbet saque tempo pedaços de 10 cm (opcional)

4 ramos de hortelã, folhas picadas

4 ramos de hortelã-cilantro, folhas picadas

4 ramos de perilla, ou manjericão tailandês, folhas picadas (opcional)

1 cenoura, ralada

¼ de abobrinha, cortada sportingbet saque tempo thin matchsticks

1 alface macia, ½ desfiada, o restante separado sportingbet saque tempo folhas

4 colheres de sopa de amêndoas torradas (eu gosto de salgado), picadas grossamente

Para a molho de mergulho

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de suco de limão

1 colher de sopa de molho de peixe

1 alho, picado

1 pimenta malagueta, finamente cortada

1. Um comentário sobre a proteína

Embora geralmente seja feito com porco (restos de assado também funcionariam bem), sinta-se à vontade para substituir frango cozido frio, tofu firme ou tofu frito; certifique-se apenas de que tudo esteja frio, seco e cortado finamente o suficiente para caber facilmente sportingbet saque tempo um rolinho. Se estiver usando camarões cozidos, pule a etapa 3 e, sportingbet saque tempo vez disso, corte-os ao meio ao comprimento e remova qualquer casca.

2. Cozinhe o porco

Author: centroveteral.com.br

Subject: sportingbet saque tempo

Keywords: sportingbet saque tempo

Update: 2024/7/27 3:00:07