



## Bifum com camarão



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:25

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Macarrão de arroz	1 embalagem	200 g
Camarão médio (limpo)	2 xícaras (chá)	400 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (fatiada)	1 unidade pequena	100 g
Ervilha torta (cortada em 3 partes)	1 xícara e meia (chá)	120 g
Cenoura (em palitos finos - julienne)	1 unidade média	150 g
Suco de limão	1 unidade	45 ml

## Modo de Preparo

1. Cozinhe o macarrão de arroz em água fervente por 1 minuto. Escorra e passe em água corrente para esfriar. Reserve.
2. Em um bowl, coloque o camarão, tempere com o HONDASHI® Profissional e o sal, e deixe

tomar gosto por 5 minutos na geladeira.

- 3.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o camarão temperado e refogue por 2 minutos, ou até que mudem de cor. Reserve.
- 4.** Na mesma frigideira, coloque a cebola, a ervilha torta e a cenoura, refogue por 2 minutos, ou até que fiquem “al dente”. Volte o camarão e misture.
- 5.** Junte o macarrão de arroz hidratado e o suco de limão, misture até envolver todo o macarrão.
- 6.** Retire do fogo e sirva em seguida.