



Gobô refogado (kimpirá gobô)



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (chá)	10 ml
Raiz de bardana (Gobô), cortado em tiras finas	3 unidades médias	375 g
Cenoura (em tiras finas)	2 unidades médias	300 g
Água	meia xícara (chá)	100 ml
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Saquê culinário	meia xícara (chá)	100 ml
Cebolinha-verde (cortada em rodelas)	2 colheres (sopa)	10 g
Gergelim preto	1 colher (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a bardana e refogue por 8 minutos, ou até mudar totalmente de cor.
2. Acrescente a cenoura e refogue por 2 minutos, ou até começar a amolecer. Adicione a água

e o HONDASHI® Profissional, tampe e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos, ou até que os legumes fiquem macios.

3. Junte o SATIS!® e o saquê, e cozinhe por mais 3 minutos, ou até o líquido começar a secar.

4. Retire do fogo, finalize com a cebolinha e o gergelim, e sirva em seguida.