

## Hortifruti União na cozinha

### Salada de Broto de Bambu (Takenoko)

#### Ingredientes

- 2 brotos de bambu
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 colher (café) de açúcar
- 2 raminhos de orégano fresco
- Azeite a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 2 colheres de (café) de bicarbonato de sódio



#### Modo de Preparo

Limpe o broto tirando toda a casca e deixando somente o miolo. Faça um corte ao longo do broto para evitar que ele estale na água quente. Coloque inteiro ou corte no meio em uma panela de pressão, cubra com água e aguarde levantar ferver. Quando começar a ferver, coloque o bicarbonato de sódio e tampe. Conte 10 minutos após pegar a pressão e desligue o fogo.

Depois de frio, corte em rodela e tempere com o vinagre de maçã, açúcar, orégano, azeite, pimenta do reino e sal. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

**Rendimento: 6 porções**

**Tempo de preparo: 40 minutos**