

21 e 22 OUTUBRO
ESTÂNCIA MS

DRACENA MOTO FESTIVAL 2022

23 HORAS DE PURO ROCK

REALIZAÇÃO: **PREFEITURA DE DRACENA**
CIDADE MILAGRE SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

APOIO: **TRUCK RIDERS E AMIGOS**

Shows de **Welling e Manobras Radicais**
Com **LUQUINHA 600**

CULINÁRIA

KIMCHI (PRATO TÍPICO COREANO)

INGREDIENTES

- 1- 2 acelgas
- 2- 1 nabo branco grande cortado em fatias finas
- 3- 1 maço de cebolinha verde ou nirá picada
- 4- sal à gosto
- 5- 2 colheres (sopa) de gengibre ralado
- 6- pimenta vermelha em pó (gochu karu) à gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Corte as folhas da acelga ao meio,

passe sal dos dois lados das folhas e faça uma pilha com elas, deixe assim por quatro horas.

- 2- Depois disso, lave bem a acelga, em água corrente, para tirar todo excesso de sal.

- 3- Em um pote, disponha as folhas de acelga, as fatias de nabo, a pimenta e o gengibre ralado.

- 4- Tampe o pote e deixe fora da geladeira de um dia para o outro.

- 5- Pode ser servido como entrada ou acompanhamento de peixes e frutos do mar.

- 6- Conserve em geladeira, dura bastante tempo.

