

Ralador de legumes



clique para ampliar

Olá, hoje vou dar uma dica de cozinha. Adoro talharim de pupunha e de abobrinha e não tinha um ralador próprio. Comprei um bem simples, mas ótimo. Esse comprei nos EUA na ROSS por 2 dolares.



clique para ampliar

Coloque o pupunha no forno envolto por papel alumínio (lado brilhante para dentro) por cerca de 40 minutos e deixe esfriar um pouco. Tire a parte mais dura externa e vamos ralar o a parte mais interna.



clique para ampliar

<http://www.youtube.com/watch?v=KvHZ4w5vScA>