

## **Bulgogi: prato típico coreano tem ingredientes disponíveis para ser feito aqui no Brasil**

---

*Fácil de preparar, fica pronto em até 30 minutos*



*Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB)*

Por conta da popularidade dos dramas e filmes coreanos nas plataformas de streaming, algumas cenas também estão despertando nos brasileiros uma certa curiosidade e interesse pela culinária coreana.

Responsável pela realização de cursos e concursos de gastronomia, o Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB) ensina a receita do Bulgogi, prato típico preparado com carne, verduras, legumes e líquido de ameixa verde, entre outros ingredientes.

Todos disponíveis em mercados brasileiros. Confira a receita:

### **Ingredientes:**

#### **Item • Qtd (1-2 pessoas) • Qtd (2-3 pessoas)**

Carne de vaca • 500g • 1kg - peso de carne cortada

Açúcar • 2 colheres de sopa (30ml) • 4 colheres de sopa (60ml)

Cebola • 50g • 100g

Alho • 15g (3 dentes grandes) • 30g (6 dentes grandes)

Licor (??) • 1 colher de sopa (15ml) • 2 colheres de sopa (30ml) - pode ser substituído por vinho branco, saquê, etc. Ou até água

Molho de soja • 4 colheres de sopa (60ml) • 8 colheres de sopa (120ml)

Pimenta do reino • 10 giros (a gosto) • 20 giros (a gosto)

Cebolinha picada • 20g • 40g - dobro de quantidade, quando não tiver a cebolinha desidratada

Cebolinha desidratada • 0.5 colher de sopa (7.5ml) • 1 colher de sopa (15ml) - opcional

Óleo de gergelim • 1 colher de sopa (15ml) • 2 colheres de sopa (30ml)

Pó secreto (intensificador de sabor) • 1ml • 2ml - opcional

Líquido de ameixa verde • 0.5 colher de sopa (7.5ml) • 1 colher de sopa (15ml) - opcional

Verduras e cogumelos • 400g - 500g (a gosto) • 800g - 1000g (a gosto):

- cebola (300g), cebolinha (100g)

- cenoura (200g), repolho (200g)

- outros (pimentão)

### **Sugestões de acompanhamento:**

- Ssamjang (??)

- Alface

- Alho

- Arroz

### **Modo de Preparo:**

- Corte a carne de vaca bem fina (mas congele um pouco a carne, antes de cortar)

- Tire o sangue da carne, o máximo possível, utilizando toalha de papel

- Tempere a carne com o açúcar

- Corte a cebola e o alho em pedaços- Coloque o alho, a cebola e o licor para triturar (se for necessário, adicione duas colheres de água)

- Tempere a carne com o que foi triturado e deixe descansar por 10 minutos

- Em uma vasilha, junte todos os ingredientes para fazer o molho (bulgogi)

- Tempere a carne com o molho e deixe descansar por no mínimo 30 minutos
- Corte as verduras e os cogumelos bem finos
- Coloque o bulgogi marinado em uma frigideira em fogo alto
- Deixe cozinhar um pouco e logo depois coloque as verduras
- Refogue até que as verduras fiquem cozidas
- Prove e, se precisar, adicione sal a gosto

**Mais informações:**

**Ex-Libris Comunicação Integrada**

**Assessoria de Imprensa do Centro Cultural Coreano no Brasil (CCCB)**

**Jornalistas: Marco Berringer e Edmir Nogueira**

**(11) 9 9393-3088**

<https://jornaldobelem.com.br/noticia/11610/bulgogi-prato-tipico-coreano-tem-ingredientes-disponiveis-para-ser-feito-aqui-no-brasil>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Jornal do Belém