

Culinária Dos Heróis

Receitas dos Animes e Mangás Famosos



Introdução

Se você é fã de animes, já deve ter visto personagens se deliciando com pratos incríveis. Que tal trazer essas receitas para a sua cozinha? Este eBook vai te mostrar como preparar algumas das mais famosas receitas dos animes de maneira simples e divertida!



Kare (Curry Japonês)

Anime: One Piece

Ingredientes:

- 500g de carne (frango ou porco)
- 2 cenouras médias
- 2 batatas grandes
- 1 cebola grande
- 4 xícaras de água
- 1 tablete de curry japonês (encontrado em lojas de produtos asiáticos)
- Arroz cozido

Modo de Preparo:

1. Corte a carne em pedaços pequenos.
2. Pique as cenouras, batatas e cebola.
3. Em uma panela grande, refogue a carne até dourar.
4. Adicione as cenouras, batatas e cebola e cozinhe por alguns minutos.
5. Despeje a água e deixe ferver.
6. Adicione o tablete de curry e mexa até dissolver.
7. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos, até os vegetais estarem macios.
8. Sirva quente sobre o arroz cozido.



Tamago Sushi (Sushi de Ovo)

Anime: Kimetsu no Yaiba

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de molho de soja
- 1 xícara de arroz de sushi
- 1 colher de sopa de vinagre de arroz
- Alga nori
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

1. Bata os ovos com o açúcar, molho de soja e uma pitada de sal.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente e despeje uma camada fina de ovos batidos.
3. Cozinhe até firmar e enrole como uma omelete. Repita até acabar a mistura.
4. Cozinhe o arroz de sushi e misture com o vinagre de arroz.
5. Molde o arroz em pequenos blocos retangulares.
6. Coloque uma fatia de omelete sobre o arroz e envolva com uma tira de alga nori.
7. Sirva frio.



Ramen

Anime: Naruto

Ingredientes:

- 200g de macarrão para ramen
- 1 litro de caldo de frango
- 1 peito de frango cozido e fatiado
- 1 ovo cozido cortado ao meio
- Milho, broto de bambu e cebolinha a gosto
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 1 colher de chá de óleo de gergelim

Modo de Preparo:

1. Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem.
2. Aqueça o caldo de frango em uma panela.
3. Adicione o molho de soja e o óleo de gergelim ao caldo.
4. Coloque o macarrão em uma tigela.
5. Despeje o caldo quente sobre o macarrão.
6. Adicione o frango fatiado, ovo, milho, broto de bambu e cebolinha.
7. Sirva imediatamente.



Udon com Tempura

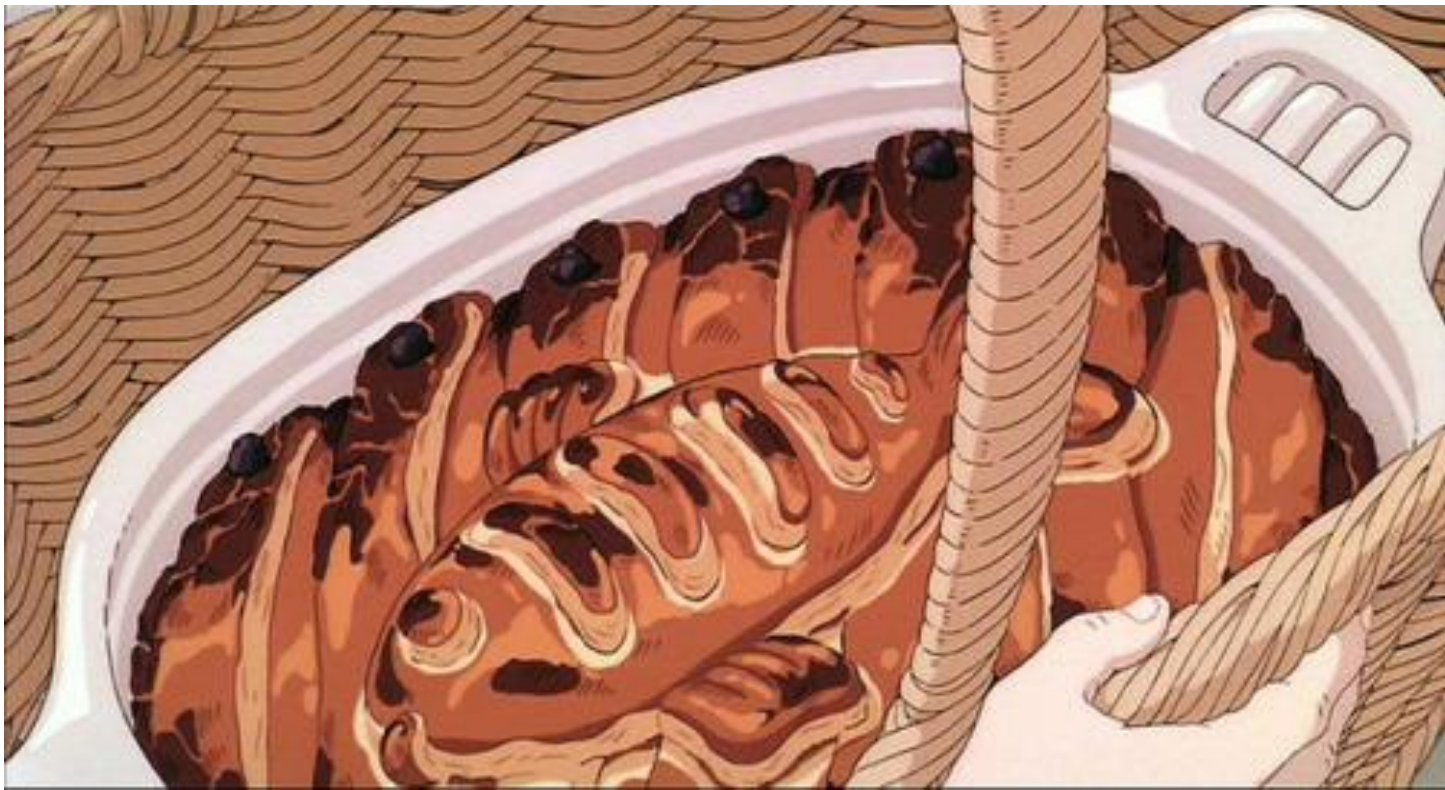
Anime: Kimetsu no Yaiba

Ingredientes:

- 200g de macarrão udon
- 1 litro de caldo dashi
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de mirin
- Tempura de vegetais ou camarão
- Cebolinha picada a gosto

Modo de Preparo:

1. Cozinhe o macarrão udon conforme as instruções da embalagem.
2. Em uma panela, aqueça o caldo dashi.
3. Adicione o molho de soja e o mirin ao caldo e deixe ferver.
4. Coloque o macarrão cozido em uma tigela.
5. Despeje o caldo quente sobre o macarrão.
6. Adicione o tempura de vegetais ou camarão por cima.
7. Polvilhe com cebolinha picada e sirva quente.



Herring and Pumpkin Pie

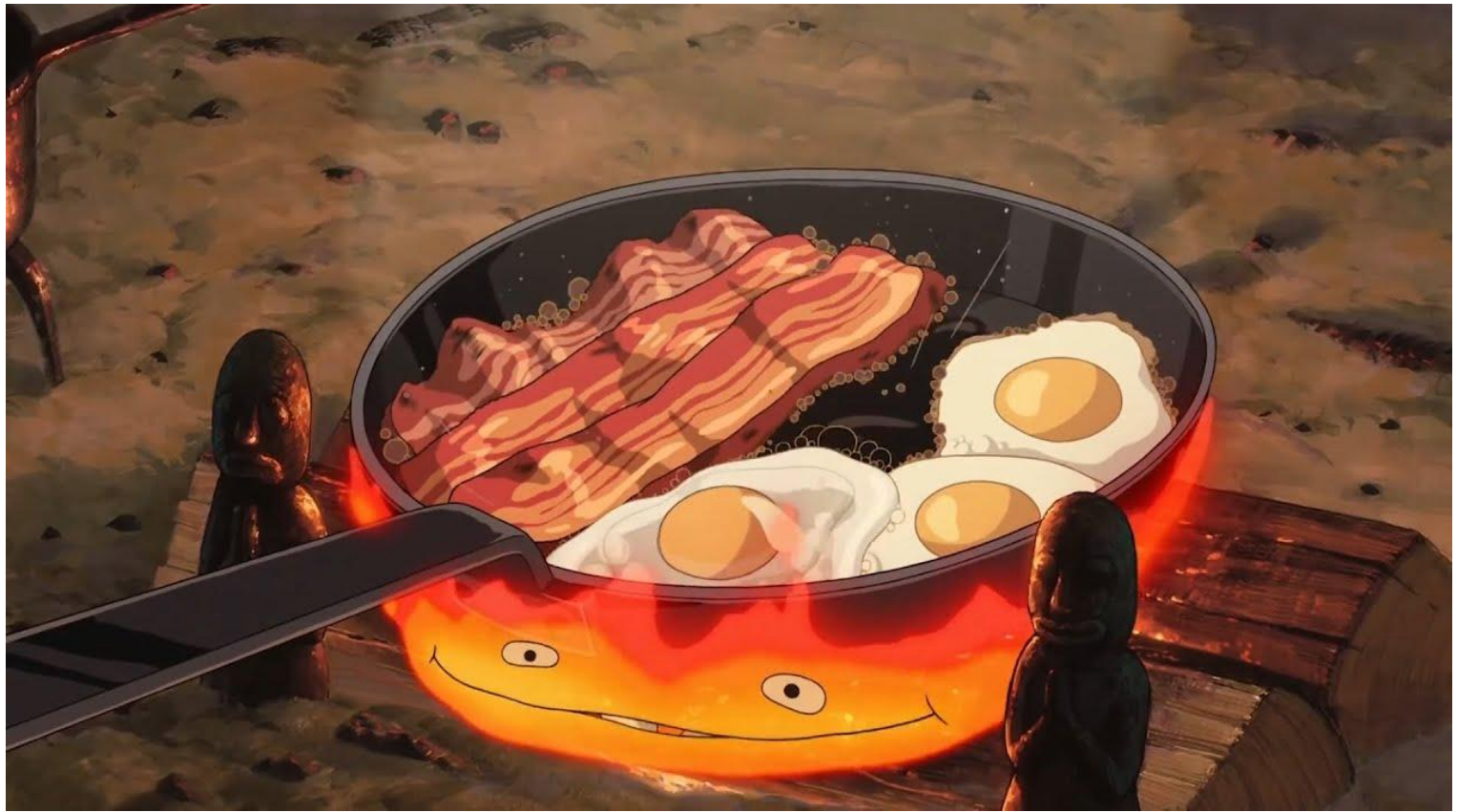
Anime: O Serviço de Entregas da Kiki

Ingredientes:

- 1 massa de torta
- 2 filetes de arenque
- 2 xícaras de abóbora cozida e amassada
- 1 cebola média, picada
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara de creme de leite
- 2 ovos
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Coloque a massa de torta em uma forma e reserve.
3. Em uma frigideira, refogue a cebola e o alho até dourarem.
4. Adicione a abóbora amassada, creme de leite, ovos, sal e pimenta, e misture bem.
5. Coloque os filetes de arenque sobre a massa de torta e cubra com a mistura de abóbora.
6. Asse por 30-35 minutos, até dourar.
7. Deixe esfriar um pouco antes de servir.



Bacon and Eggs

Anime: Castelo no Céu (Estúdio Ghibli)

Ingredientes:

- 4 fatias de bacon
- 4 ovos
- Sal e pimenta a gosto
- Pão torrado para servir

Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira grande, frite as fatias de bacon até ficarem crocantes.
2. Retire o bacon e reserve.
3. Na mesma frigideira, frite os ovos no óleo do bacon, mantendo as gemas intactas.
4. Tempere os ovos com sal e pimenta.
5. Sirva os ovos fritos com o bacon crocante ao lado e pão torrado.

Agradecimentos

Agora, você tem uma coleção incrível de receitas dos animes mais famosos para experimentar. Essas delícias trazem um pouco da magia dos seus programas favoritos para a sua cozinha. Divirta-se cozinhando e aproveitando cada prato com seus amigos e familiares. Itadakimasu!

Esse ebook foi criado com a ajuda de inteligência artificial.

Autor: Fábio Yoshida



[Fábio Yoshida](#)