# TEMAKI PHILADELPHIA (SALMÃO E CREAM CHEESE)

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz japonês (ou agulhinha)

3 colheres (sopa) de vinagre de arroz

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

500 g de salmão fresco

4 colheres (sopa) de cream cheese

6 folhas de alga japonesa

## MODO DE PREPARO

### ARROZ:

Arroz:Lave bem o arroz em uma vasilha, trocando a água até que a água saia límpida; geralmente são cerca de 8 ou 10 lavadas.

Assim que lavado, coloque 3 xícaras de água e deixe o arroz de molho por 10 minutos.

Após os 10 minutos, coloque o arroz e a água em uma panela em temperatura alta; tampe e espere ferver.

Assim que levantar fervura, abaixe para o fogo minimo e deixe cozinhar mais 10 minutos; sempre tampado.

Após os 10 minutos de cozimento, desligue o fogo, e mantenha tampado por mais 10 minutos.

Misture o vinagre, o açúcar e o sal em uma panela e leve em fogo baixo até derreter e ficar uniforme; não deixe ferver e caso levante fervura, desligue o fogo e continue misturando.

Com o arroz esfriando, jogue a mistura do vinagre aos poucos e vá misturando até que todo o arroz seja incorporado.

### SALMÃO:

Salmão:Pique o salmão em cubinhos e misture com o creamcheese. Reserve.

Corte a folha da alga ao meio, segure com a mão bem seca, e com a outra mão bem molhada, vá pegando o arroz e colocando na parte mais áspera da alga.

Espalhe o arroz até pouco mais da metade da alga de forma uniforme, deixando as 4 pontas livres.

Por cima do arroz, coloque o salmão.

Pegue a ponta inferior esquerda da alga e enrole formando um cone.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14239-temaki-philadelphia-salmao-e-cream-cheese.html