

SUSHI SIMPLES

INGREDIENTES

- 5 kg de arroz japonês (momiji, guin etc.)
- 6 vidros de vinagrete álcool colorido
- 5 kg de açúcar branco (normal)
- 3 colheres (sopa) de tempero à base de peixe Bonito (opcional)
- 2 colheres de ajinomoto (opcional)
- 1 gengibre grande
- 1 limão

MODO DE PREPARO

Coloque o vinagre, o açúcar, o tempero à base de peixe Bonito e o ajinomoto na panela, o gengibre cortado em rodela médias e o limão partido ao meio.

Leve ao fogo alto, deixando ferver até dissolver o açúcar, somente.

Lave o arroz 3 vezes para tirar bem o amido.

Cubra o arroz com 2 dedos de água e leve ao fogo alto com panela tampada até aparecer o arroz.

Assim que aparecer, abaixe o fogo para o mínimo possível (somente para secar a água).

Após esfriar o arroz, tempere com 2 litros do molho.

Misture bem por 3 ou mais vezes e está pronto para ser feito qualquer tipo de Sushi, com qualquer recheio (salmão, cream cheese, cebolinha etc).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17490-sushi-simples.html>