

SUSHI DE SALMÃO

INGREDIENTES

2 folhas de alga
2 postas de salmão sem pele
300 g de arroz comum
3 colheres (chá) de sal
3 colheres (chá) açúcar
3 colheres de vinagre branco
gergelim ou chia fica por gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz ate que ele fique bem grudado.

Tempere o arroz com o vinagre, sal e açúcar e espere amornar antes de colocar na alga.

Corte o salmão em tira formato julienne.

Corte a alga em formato retangular.

Disponha em cima da alga um camada de arroz deixando uma ponta da alga livre.

Coloque a tira de salmão no meio, enrole a alga e espere 1 minuto.

Após passar o minuto, com a faca bem afiada, corte em rodela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18645-sushi-de-salmaa.html>