

# 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 rodelas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/18645-sushi-de-salmao.html>