

NIGUIRI DE SALMÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz próprio para comida japonesa

3 xícaras de chá de água

2 colheres de sopa de vinagre de arroz

2 colheres de chá de açúcar

500 g de salmão (preferencialmente partes do meio, para o pra ficar mais bonito)

shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e deixe escorrer, enquanto escorre, corte o salmão em pedaços de 2 à 3 cm de largura, lembrando que a espessura de cada pedaço deve ser de pelo menos 0,5 cm.

Em uma panela, coloque o arroz e a água, leve ao fogo alto até levantar fervura, após ferver baixe o fogo e deixe cozinhar.

Em um copo, coloque o vinagre e o açúcar e mexa até dissolver todo o açúcar.

Solte o arroz em uma tigela e deixa esfriar, em seguida coloque a mistura de vinagre com açúcar.

Com a ajuda de duas colheres faça bolinhos e solte-os num prato, coloque o filé de salmão sobre cada bolinho e decore com shoyu.

Sirva acompanhado de um saquê de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28633-niguiri-de-salmao.html>